



Riesling

Happy Birthday, Riesling!

世界のリースリングを楽しもう！
『国際リースリングの日』

3月13日は『国際リースリングの日（リースリング・パースデー）』です。ドイツを代表する葡萄品種「リースリング」が、1435年3月13日に初めて文書に記載された記録に由来し、リースリング誕生の日として定められ、世界中でこの品種の魅力を楽しむ記念日とされています。





「これこそがクラシックなモーゼルだと
おすすめしていただけるワインだ」



- ゲアノット ハイน์ -

ピースポーター ゴールドトロップヒェン
リースリング シュペートレーゼ 2023
Piesporter Goldtröpfchen Riesling Spätlese

「ヴィナム」で4星評価を得るピースポーターの優良生産者です。毎年、状態を良く観察して、シュペートレーゼにする樹を決めています。醸造はステンレスタンクで行います。クラシックなスタイルのシュペートレーゼです。素晴らしい艶があり、外観からも葡萄の実がよく熟していたことを見て取ることが出来ます。口の中いっばいに果実味が広がります。 ■「ジェームズサックリング.com」93点

白・甘口 <Alc.7.5%>

国/地域等：ドイツ/モーゼル 等級：シュペートレーゼ

生産者：ヴァイングート ハイน์

葡萄品種：リースリング 100%

残留糖度：81.8g/L 酸度：7.6g/L

品番：KA-429/JAN：4935919194297/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)



International Riesling Day

1000円台で楽しめるコスパの高いリースリング。
自然の果実の甘さと生き生きとした酸が
素晴らしく調和しています。



ヴィーア リートブルガー
リースリング リープリッヒ 2024
WIR Rietburger Riesling Lieblich



収穫された葡萄はソフトにプレスした後、温度管理したステンレスタンクで発酵させます。熟成もステンレスタンクで行います。桃や柑橘系の果実のフルーティなアロマにミネラルの要素が混ざります。自然の果実の甘さと生き生きとした酸が素晴らしく調和しています。フレッシュでフルーティな余韻が長く感じられます。

白・やや甘口 <スクリュューキャップ> <Alc.11.0%>

国/地域等：ドイツ/ファルツ 等級：クヴァリテーツヴァイン

生産者：リートブルク ヴァインゲノッセンシャフト

葡萄品種：リースリング 100%

残留糖度：31.5g/L 酸度：7.4g/L

品番：KA-903/JAN：4935919199032/容量：750ml

¥1,870(本体価格¥1,700)





『ヴィヌム』4星&『アイヒェルマン』4.5星。
畑面積 5ha、年間生産量 4万本の個人生産者による
少量生産の希少なリースリング。

ユルツィガー ヴェルツガルテン
リースリング ファインヘルプ 2024
Ürziger Würzgarten Riesling Feinherb



1985年に取り扱いをスタートしてから40年、弊社のドイツワインを語る上で欠かせない生産者のひとりです。ファインヘルプは、食事に合わせやすく、ほのかな果実味も楽しみ、トロツェンと共に人気です。爽やかなやや辛口タイプという印象です。「ドイツワインは甘い!」と敬遠される方に、是非お試しください。2,000Lのステンレスタンクを使い、平均12度で発酵させます。

白・やや辛口 <スクリュューキャップ> <Alc.12.0%>
国/地域等: ドイツ/モーゼル 等級: クヴァリテーツヴァイン
生産者: カール エルベス 葡萄品種: リースリング 100%
残留糖度: 20.0g/L 酸度: 6.0g/L
品番: KA-355/JAN: 4935919193559/容量: 750ml
¥2,420(本体価格¥2,200)

Happy Birthday, Riesling!

3年連続でDLGが選ぶ『TOP100生産者』に選出。
シルバーベルクの畑で育つリースリングは、
トロピカルなニュアンスが特徴です。

リースリング シルバーベルク
トロツェン 2024
Riesling Silberberg Trocken



DLGが選ぶTOP100生産者に3年連続(2018-2020)で選出されています。シルバーベルクの畑は、トロピカルなニュアンスが特徴です」とオーナーのマルクスは話します。柑橘類や青リンゴの香り。フレッシュで、黄色い果実の風味があります。畑からのミネラルも感じられます。畑の土壌は石灰岩を含む砂質ロームです。ステンレスタンクで16度に温度管理しながら6週間発酵させます。

白・辛口 <スクリュューキャップ> <Alc.12.5%>
国/地域等: ドイツ/ファルツ 等級: クヴァリテーツヴァイン
生産者: カール ファフマン 葡萄品種: リースリング 100%
残留糖度: 7.3g/L 酸度: 7.1g/L
品番: KA-461/JAN: 4935919194617/容量: 750ml
¥2,530(本体価格¥2,300)





ドイツ屈指のトップ生産者のひとり。
石を思わせる鉱物的な香り、
ドライで引き締まった味わいの辛口です。



シュロス リーザー
リースリング トロッケン 2022
Schloss Lieser Riesling Trocken

5つのワインガイド(「ヴィナム」「ゴエミヨ」「ファインシュメカー」「アイヘルマン」「ファルスタッフ」)にて最高評価を得る、ドイツのトップ生産者のひとりです。石を思わせる鉱物的な香りです。グレープフルーツやレモン、ライムのような、はつらつとした果実味があります。

白・辛口 <スクリュューキャップ> <Alc.11.0%>

国/地域等：ドイツ/モーゼル 等級：クヴァリテーツヴァイン

生産者：シュロス リーザー 葡萄品種：リースリング 100%

残留糖度：8.6g/L 酸度：7.6g/L

品番：KA-746/JAN：4935919197465/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)

International Riesling Day

「Wine of Moldova」の「ベストワイナリー オブ ザ イヤー 2023」に選出。
リースリングの華やかさがあつ、
しっかりと厚みがあり、飲み応えがあります。



リースリング デ ライン 2023
Riesling de Rhein

繊細な野生の草花のアロマにかすかに熟したアプリコットのニュアンスが混ざります。非常にフレッシュ、しっかりと心地よい酸が全体を支えています。畑の土壌は主にチェルノーゼム(肥沃な黒土)です。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。葡萄は除梗します。アルコール発酵前に短時間スキンコンタクトを行います。压榨した後、14度~18度に管理しながらステンレスタンクで発酵させます。熟成もステンレスタンクで行います。

白・辛口 <スクリュューキャップ> <Alc.12.5%>

国/地域等：モルドバ 生産者：シャトー ヴァルテリー

葡萄品種：リースリング 100%

熟成：ステンレスタンク

品番：M-005/JAN：4935919980050/容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)





「ドイツとは異なり、ガルダ特有の塩味を感じるリースリング」 - フランチェスコ ピオーナ



リースリング パローニ 2024 Riesling Paroni

リースリングに特徴的な青リンゴなど白い果実のアロマ、そしてミネラルの要素も感じられます。素晴らしい骨格が感じられる味わいです。リースリングは晩熟の葡萄品種で一般的には遅く摘み取りますが、プレンディーナでは9月初めに収穫します。気温が低い朝の早い時間に、畑でベストな葡萄を選別しながら行います。セラーに葡萄を運んでからは、全ての段階で葡萄の典型的なアロマを失わないよう、酸化しないよう気を配っています。破碎して10度で6時間スキンコンタクトを行います。その後、プレスして一晩置いて澱下げします。

白・辛口 <Alc.13.0%>

国/地域等：イタリア/ロンバルディア/D.O.C.ガルダ

生産者：ラ プレンディーナ 葡萄品種：リースリング 100%

熟成：ステンレスタンク

品番：I-830/JAN：4935919058308/容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)

Happy Birthday, Riesling!

氷河によってもたらされた土壌と
昼夜の寒暖差が生む素晴らしいリースリング。
きれいな酸とミネラルがあり、凛とした味わい。



ピツォン リースリング 2022 Pitzon Riesling

アプリコットやピーチのアロマに、スパイシーな干し草の要素が混ざっています。しっかりとした酸があり、生き生きとした豊かな味わい。口の中に心地よい果実味が広がる、フレッシュで調和のとれたワインです。ピツォンの畑は、氷河によってもたらされた土壌で、斑岩と苦石灰が半分ずつです。標高500~600m。昼夜の寒暖差が大きくなっています。澱と共にステンレスタンクで6ヶ月寝かせます。

白・辛口 <Alc.13.0%>

国/地域等：イタリア/D.O.C.アルト アディジェ

生産者：ナルス マルグライド

葡萄品種：リースリング 100%

熟成：ステンレスタンクで6ヶ月

品番：IA-019/JAN：4935919940191/容量：750ml

¥6,050(本体価格¥5,500)





アルザスの注目の若手生産者。
主に2つの区画からの若い樹齢の葡萄を使った
ピュアで生き生きとした口当たり。



レ テール ド グレ リースリング 2023 Les Terres de Gres Riesling

主に「ミッテルブルク」と「オルシュヴィレールブルク」という2ヶ所のリュエーディの樹齢の若い葡萄を使用しています。輝きがあり綿密、柑橘系の果実を思わせるフレッシュで爽快な印象、ジューシーなフレーバーが食欲をそそります。9月中旬に収穫した葡萄は空気圧プレスで圧搾し、澱下げします。アルコール発酵とマロラクティック発酵は野生酵母を用い、ステンレスタンクで行います。熟成もステンレスタンクで澱と共に翌年の4月下旬まで寝かせます。

白・辛口 <Alc.12.0%>

国/地域等：フランス/アルザス/A.O.C.

生産者：ドメヌ ロベール ロット

葡萄品種：リースリング 100%

熟成：ステンレスタンクで澱と共に熟成 認証：ユーロリーフ

品番：FD-541/JAN：4935919965415/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)



International Riesling Day

アルザスの注目の若手生産者。
「フルーティで張りのあるワインが出来る」
と語る、単一区画からのリースリング。



オルダーフルスト リースリング 2022 Holderhurst Riesling

ミュツィグ村のリュエーディ「オルダーフルスト」は、日当たりの良い南向きに位置しています。標高200~230m、土壌は表土が厚い、青色をした粘土石灰岩質です。このような土壌は根が伸びると、自然に収量が下がります。「ここで育つリースリングは成熟が早く、フルーティで豊かなアロマがあり、柑橘系の果実のフレーバーを持った張りのあるワインが出来ます」とジュリアンは話します。収穫した葡萄は、4時間半程かけ柔らかく圧搾します。22度以下に温度管理しながら、ステンレスタンクで発酵させ、収穫の翌年4月まで澱と共に熟成させます。

白・辛口 <Alc.13.5%>

国/地域等：フランス/アルザス/A.O.C.

生産者：ドメヌ プレル 葡萄品種：リースリング 100%

熟成：ステンレスタンクで澱と共に熟成

認証：ユーロリーフ、AB

品番：FD-532/JAN：4935919965323/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)



ドイツワインガイド「ヴィヌム」にて4星を獲得する実力
ベルンハルト コッホの醸造責任者、坂田千枝さんの名を冠した

日本市場限定ワイン



Petit Chie



和食のある生活の中から生まれたワイン『プティ チエ』

ベルンハルト コッホの醸造責任者を務める坂田千枝さんの名を冠した特別なワインです。坂田さんには、タイプの異なる複数のサンプルを用意していただき、試飲を繰り返して、ついに「これだ！」と納得出来るキュヴェを瓶詰めしていただきました。レгентとミュラー トゥルガウで仕込み、より親しみ易く、飲み疲れしないスタイルに仕上げました。

また、ドイツに暮らす坂田さんですが、日々の食卓に並ぶのは煮物、焼き魚、旬菜といった和食です。その献立を Instagram で発信しており、和食のある生活の中から生まれたワインでもあります。「和食に合わせるためのワイン」ではなく、日常の献立の流れ中で、より使いやすく具現化したものが「チエ シリーズ」です。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 3 月時点のものです。



Regent レгент

レгент プティ チェ 2023 Regent Petit Chie

熟した野生のベリーや皮の黒い果実の豊かなアロマがあります。口に含むと軽やかでジューシー、ラズベリーを思わせる優しい甘みが見事に調和しています。フルーティでしなやか、非常に親しみ易く飲み進む味わいで、様々なシチュエーションで気軽に楽しんで頂きたい1本です。複数の村の様々な区画の葡萄から造られています。畑の標高は平均で180mの南東向きの斜面に位置しています。収穫した葡萄はステンレスタンクに入れ25度に温度コントロールしながら14日間発酵させます。熟成も同じステンレスタンクで行います。

【赤・フルボディ】<Alc. 12.5%> <スクリュューキャップ> 国/地域等：ドイツ/ファルツ
等級：クヴァリテーツヴァイン 生産者：ベルンハルト コッホ
葡萄品種：レгент 100% 熟成：ステンレスタンク
残留糖度：9.5g/L 酸度：5.7g/L
品番：KA-917/JAN：4935919199179/容量：750ml **¥2,310**(本体価格¥2,100)



プティ チェ シリーズは多くの方に気軽に楽しんでいただきたいと考え、親しみ易く、飲み進むスタイルを求めました。そのため、ピノ ノワールよりも、穏やかな酸とやわらかいタンニンを持ち、フルーティで優しい仕上がりになるレгентをプティ チェ シリーズの赤に使用する葡萄に選びました。

Müller Thurgau ミュラー トウルガウ

ミュラー トウルガウ プティ チェ トロッケン 2024 Müller Thurgau Petit Chie Trocken

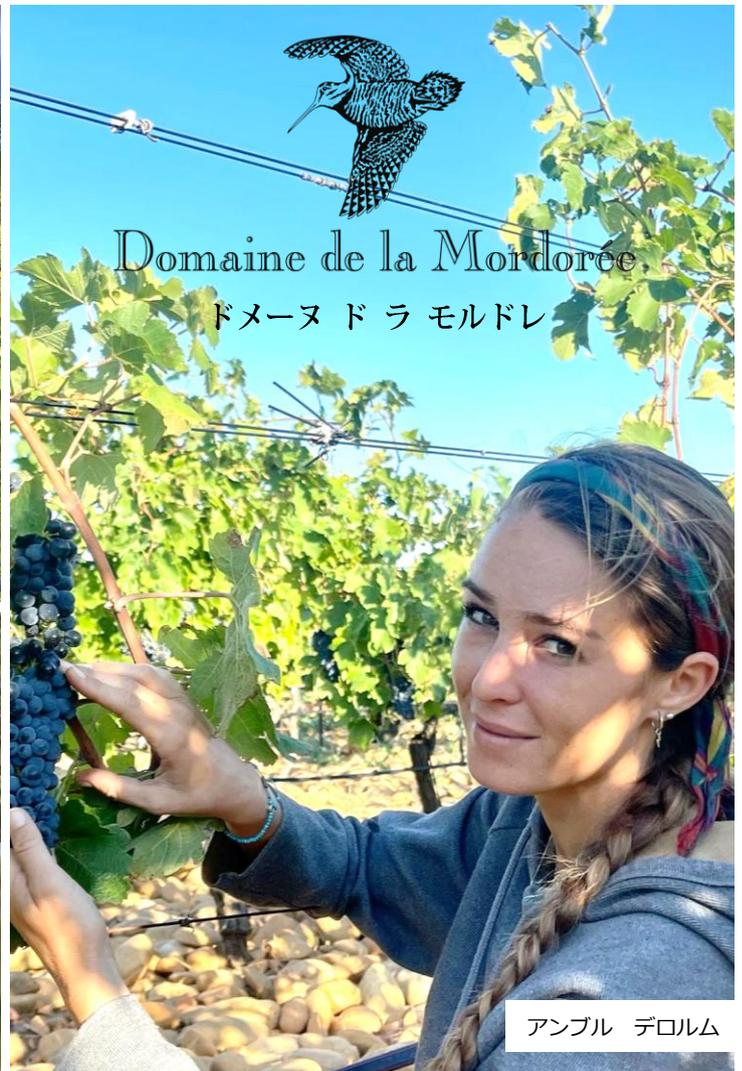
非常にフルーティでフローラルなアロマが広がります。口に含むと桃やフレッシュなハーブの要素が心地よく感じられるフレッシュな白ワインに仕上がっています。ミュラー トウルガウの畑はエデスハイム村に位置しています。畑の標高は150m、土壌はレス(黄土)と雑色砂岩です。樹齢は約25年です。収穫した葡萄は除梗、破碎し17度に温度管理したステンレスタンクで14日間発酵させます。熟成もステンレスタンクで短期間行います。

【白・辛口】<Alc.12.5%> <スクリュューキャップ> 国/地域等：ドイツ/ファルツ
等級：クヴァリテーツヴァイン 生産者：ベルンハルト コッホ
葡萄品種：ミュラー トウルガウ 100% 熟成：ステンレスタンク
残留糖度：1.3g/L 酸度：6.2g/L
品番：KA-928/JAN：4935919199285/容量：750ml **¥2,310**(本体価格¥2,100)



ミュラー トウルガウは、かつては一般的な品種で、毎日飲めるような日常にある品種でした。今ではバランスの良い酸を持つリースリングや品質の良いシャルドネが育つようになり、こうした葡萄からのワインの需要が増えたため、ミュラー トウルガウをあえて植える人は少ないです。そのため、今残っているミュラー トウルガウは樹齢の古いものが多く、樹齢が古いと葡萄の実自体も小さくなり、収量も低く、素晴らしい品質の葡萄に育ちます。こうしたミュラー トウルガウからはとても面白いワインが出来ると考え、プティ チェ シリーズの白に使用する葡萄に選びました。





アンブル デロルム



ドメーヌ ドラ モルドレは、1986年にフランス デロルムによってタヴェルに設立されたワイナリーです。“モルドレ”とは、この地方にも生息しているヤマシギ（ベカス）のことです。1989年にフランスの長男クリストフが中心となり、わずか10年ほどで南ローヌのトップ ドメーヌの一員として知られるようになりました。2015年にクリストフが惜しまれながら亡くなりましたが、レミ ショーヴェを中心として再編成されたモルドレは、クリストフ時代と変わらぬばかりか、さらに素晴らしいワインを造り続けています。

- 1986年：フランス デロルムがドメーヌを設立。
- 1989年：長男クリストフが中心となりワイン造りを開始。
- 1998年：クリストフからINABAへコンタクト。
- 2002年：INABAが輸入を開始。
- 2004年：ロバート パーカーが“シャトーヌフ デュ パブラ レイヌ デ ボワ” 2001VTに100点を献上。
- 2010年：レミ ショーヴェが加入。有機栽培への転換開始。
- 2015年：クリストフが急逝。フランスが一時的に戻る。
- 2016年：クリストフの妻マドレーヌが経営を、娘アンブルがレミと共にワイン造りを引き継ぐ。
“シャトーヌフ デュ パブラ レイヌ デ ボワ” 2016VTが見事「ワイン アドヴォケイト」98点、「ジエブ ダナック.com」で100点を獲得。
- 2020年：バイオダイナミ栽培のデメター認証を取得。
- 2024年：ペットナットの生産を開始。
- 2026年：設立40周年。輸入開始から24年目となる。

- ・伝説となった醸造家“クリストフ”娘のアンブルが彼の哲学を継ぐ
- ・タヴェル、リラック、シャトーヌフ、すべてでトップクラスの評価
- ・ラングロールと並ぶタヴェルの生産者
- ・自家畑の葡萄を100%使用
- ・生きた土壌を重視するバイオダイナミ栽培
- ・樹齢の古い区画は馬耕栽培を行う
- ・すべての葡萄を手摘みする
- ・すべてのワインを野生酵母で発酵
- ・SO2は必要最小限の添加のみ
- ・人的介入を抑えたワイン造り
- ・「様々な葡萄品種を通してテロワールの個性を余すことなく表現する」
- ・「凝縮したタンニンがしっかりとした構造に完璧に溶け込んだワイン」を目指す
- ・INABA NATURE 生産者

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2026年3月時点のものです。



クリストフ デロルムの哲学

～BORN TO MAKE WINE : ワインを造るために生まれてきた～
 「これは他の人には受け入れがたいことかもしれませんが、私は最高のワインを得るために出来る限りのことをやらないということが耐えられないのです。私の場合、これは気持ちの問題だけではなく、人生の哲学です。良く出来た仕事に対する愛情と言えるでしょう。決して諦めることなく、全ての細かな点をケアすること。たとえすぐに結果が出なかったとしても、です。今、自分がやっていることに対し常にこれで良いか問いかけ、サステナブルな農業をベースにした自分のワイナリーの本当の価値を見失わないようにしながら、常にもっと良い方法があるに違いないと思っています」
 —クリストフ デロルム

クリストフ デロルム (右) と、彼の哲学を継承し、モルドレのワイン造りを担うレミ ショーヴェ (左)

アンブル デロルムの哲学

～完璧な葡萄には、偉大なワインに必要なものがすべて含まれている～

「私たちの使命は、様々な葡萄品種を通してテロワールの個性を余すところなく表現することです。自然は人類よりもはるかに恵まれています。私たちの役割は何よりも、過剰なまでに手を加えないことだと確信しています。だからこそ、私たちのワインは、ローヌ渓谷の個性豊かなテロワールの繊細さを、余すことなく表現しているのです。定期的な検査と分析を通じて発酵の進行状況を観測しています。私たちはしばしば忘れがちですが、重要なのは葡萄であり、その果肉、果皮、種子には、素晴らしいワインを造るのに必要なものがすべて含まれています。もちろん、葡萄が完璧であればの話ですが。だからこそ私たちの努力と投資は、葡萄畑に集中しているのです。完熟した健全な葡萄は、テロワールの持つ複雑さを最大限に表現し、テクノロジーの限界を超越します。私たちは、タンニンが非常に凝縮され、非常に濃厚な構造に完璧に溶け込んだワインを造り出すことを目指しています。果実味に溢れ、若いうちから美味しく飲めるだけでなく、長期熟成させることもでき、テロワールの個性を時とともに表現します。ワインメーカーになるということは、科学的な手法を適用することではありません。両足を土の上に置き、根のようにして、葡萄の木が感じていることを自ら感じ取り、そうして得られた果実を毎回違った方法で醸造することです。自分たちの葡萄を心理解し、すべての葡萄樹を知り、干ばつや雨によるストレスを、まるで自分自身が植物であるかのように感じることです。つまり、人間の本能、情熱、感情、即興性が不可欠なのです」
 —アンブル デロルム



22歳の若さで偉大な父を失い、急遽ワイナリーを引き継ぐことになったアンブル。現在では栽培・醸造はもちろん、母とともに経営にも携わっている。

タヴェル、リラック、シャトーヌフ……すべてのオペレーションでトップクラスの評価を獲得

ドメーヌ ド ラ モルドレは、本拠地であるタヴェルのみならず、リラックとシャトーヌフ デュ パブでも常にトップクラスの評価を獲得し続けています。参考までに、著名なワインガイドの点数を調査し、モルドレのワインがどのくらいの評価を得ているのかをまとめました。たとえば「ヴィノス」でのタヴェルの歴代最高点は、モルドレの「ラ レイヌ デ ボワ」2020VTの94点で、同じ点数を獲得した銘柄はありません。以下の表では「1位(独占)」と記載していますが、この「独占」がついているものは、他に同点を獲得している銘柄がないということを表しています。逆に、「独占」とついていなければ、他にも複数の銘柄が同じ点数を獲得しているという意味になります。順位については、たとえばタヴェルの評価で94点が1銘柄、93点が6銘柄、92点が20銘柄あるとすると、94点銘柄が「1位(独占)」、93点銘柄が2位、92点銘柄が3位となります。なお、この評価は2025年2月10日現在の調査結果に基づくものです。

AOC	Vinous	Wine Advocate	Jancis Robinson	Decanter	Wine Spectator
Tavel Rosé	1位(独占)	3位	1位	3位	1位
Lirac Blanc	1位	1位	1位(独占)	1位	2位
Lirac Rouge	4位	1位(独占)	1位	3位	2位
Châteauneuf Rouge	8位	2位	6位	2位	3位



現地で見て、聞いて、感じて、試飲したからこそ分かる インポーターが選ぶ“INABA NATURE”

ナチュラルワインがお好きな方にもおすすめのワインが 3000 円台からお買い求めいただけます



マルスラン 100%で造る SO2 無添加のヴァン ド フランス 「SO2 無添加でも素晴らしいワインができるということを伝えるためのワインです」

ラ ルミーズ ド ラ モルドレ ルージュ (SO2 無添加) 2022 La Remise de La Mordoree Rouge Sans Sulfites Ajoute **【限定 130 本】**

モルドレのシンボルであるヤマシギは、森の中の決まった場所に毎年生息します。その場所の名前が「ラルミゼ」というところから、このキュヴェ名を付けました。このワインは SO2 無添加で造ります。「SO2 を添加しなくても、これほど素晴らしいワインができるということを伝えるためのワインです。SO2 を添加していない分、葡萄の状態にいつも以上に注意しなければならない上、天候によって左右されるため、このキュヴェを造るかどうかは収穫中に判断しなければなりません」とアンブルは話していました。野生酵母を使いステンレスタンクに入れ最高 25 度で 21 日間の長い醸しをします。全体の 60%がフリーラン、40%にプレスを使用。熟成はステンレスタンクで約 7ヶ月行います。深い赤色で、赤い果実、黒い果実（ブラックベリー、ブラックカラント）、花（スミレ、ポタン）の香りがあります。素晴らしい口当たりで、新鮮さがあります。

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ

葡萄品種：マルスラン 100% 熟成：ステンレスタンクで約 7ヶ月

認証：ユーロリーフ、デメター

品番：FD-267/JAN：4935919962674/容量：750ml



¥4,180(本体価格¥3,800)



クリストフがポトフワインと呼んだキュヴェ。最新 VT でモルドレの“今”をご体感ください

ラ ルミーズ ド ラ モルドレ ルージュ 2024

La Remise de La Mordoree Rouge

葡萄はリラック、コート デュ ローヌの若い樹齢のものを使用。土壌は、粘土と砂です。平均樹齢は 12 年です。収穫は手摘みで、収穫量は 50hl/ha です。全部を入れてから発酵させています。クリストフは「ポトフワイン」と表現していました。こうすることで互いに味を付け合うそうです。100%除梗し、野生酵母を使いステンレスタンクに入れ最高 25 度で 21 日間の長い醸しをします。全体の 60%がフリーラン、40%にプレスを使用。熟成はステンレスタンクで 7ヶ月行います。深い赤色で、赤い果実、黒い果実（ブラックベリー、ブラックカラント）、花（スミレ、ポタン）の香りがあります。素晴らしい口当たりで、新鮮さがあります。

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ

葡萄品種：グルナッシュ、マルスラン、他 熟成：ステンレスタンクで 7ヶ月

認証：ユーロリーフ、デメター

品番：FD-548/JAN：4935919965484/容量：750ml



¥3,850(本体価格¥3,500)

赤だけではなく、白でも素晴らしいクオリティのワインを生みだしています

ラ ルミーズ ド ラ モルドレ ブラン 2024

La Remise de La Mordoree Blanc

輝きのある美しい金色、白い花や白い果実の豊かなアロマが広がります。口に含むと非常にフルーティでありながら張りがあり、しっかりとしたボディが感じられます。畑の土壌は少し粘土の混ざる砂質です。収穫は厳しく選別しながら 100%手摘みで行います。収穫した葡萄は除梗、破碎し圧搾します。野生酵母を使い、ステンレスタンクで温度コントロールしながら発酵させます。

【白・辛口】<Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ

葡萄品種：クレレット、ヴィオニエ 熟成：ステンレスタンクで 7ヶ月 認証：ユーロリーフ

品番：FD-549/JAN：4935919965491/容量：750ml



¥4,180(本体価格¥3,800)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 3 月時点のものです。

モルドレを代表するロゼワイン。タヴェルの最高峰を知りたい方はぜひお試しください！

タヴェル ロゼ ラ ダム ルス 2024 (左)

Tavel Rosé La Dame Rousse

ヴァロングとヴェスティードの畑の葡萄を使用します。ガレ ルレ (丸石)、平らな白い石灰岩、砂質土壌の3種の土壌が混ざり合っています。収穫量は42hL/ha。100%除梗します。低温で36~48時間醸しをすることで、複雑さが生まれます。ブナマティックプレスで压榨。プレスジュースも使い、より骨格のある味わいにします。18度で、ステンレスタンクで発酵させます。マロラクティック発酵はさせません。

★「ジエブ ダナック.com」94点、「ワイン アドヴォケイト2025.6.27」92点

【ロゼ・辛口】<Alc.14.5%>国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ 等級：A.O.C.

葡萄品種：グルナッシュ、シラー、サンソー、他 認証：ユーロリーフ、デマター

品番：FD-503/JAN：4935919965033/容量：750ml

¥6,160(本体価格¥5,600)

タヴェル ロゼ ラ レイヌ デ ボワ (右)

Tavel Rosé La Reine des Bois

【2023VT：限定43本】

葡萄園面積は3ha、平均樹齢は40年です。土壌は、砂と粘土の土台に小石が混じったテラス状のヴァロング台地です。100%除梗します。48時間低温で醸しを行い、その後ブナマティックプレスで压榨、22度で発酵します。フランボワーズやイチゴジャムの香りと共に花やシトラスの香りが感じられます。エレガントですが厚みがあり、しっかりと辛口で骨格があります。ラ ダム ルスよりボリュームがあり、余韻も長く感じられます。スタンダードの10%の量までしか造らないタヴェル ロゼの上級キュヴェです。

【ロゼ・辛口】国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ 等級：A.O.C.

葡萄品種：グルナッシュ、シラー、クレレット、他 認証：ユーロリーフ、デマター

【2023VT】<Alc.14.0%>品番：FD-262/JAN：4935919962629/容量：750ml ¥6,820(本体価格¥6,200)

★「ジエブ ダナック.com」94点 ★「ヴィノス2024.6」92点

【2024VT】<Alc.14.5%>品番：FD-547/JAN：4935919965477/容量：750ml ¥7,480(本体価格¥6,800)

★「ジエブ ダナック.com」94点 ★「ワイン アドヴォケイト2025.6.27」93点 ★「アシェット2026」1星



モルドレのロゼの新たな表現。タヴェルのトップ生産者が造るペットナット

レ ビュル ド ラ モルドレ ペティヤン ナチュレ ロゼ 2024

Les Bulles de la Mordorée Petillant Naturel Rosé



手摘みし、厳しく選別して健全な葡萄を残します。プレスした果汁を発酵させ、途中で瓶詰めを行い、ボトルの中でアルコール発酵が完了します。果汁に含まれる自然の糖分による発酵の際に炭酸ガスが発生します。イチゴやラズベリーを思わせる赤い小さな果実やバラの花のチャーミングなアロマが広がります。フレッシュかつフルーティ、非常に洗練された味わいが楽しめます。

【ロゼ・スパークリング・辛口】<ペットナット><王冠><Alc.12.0%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ

葡萄品種：グルナッシュ、クレレット、他 認証：ユーロリーフ、AB

品番：FD-550/JAN：4935919965507/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)



ヴァン ド フランスよりも集約感があり、さらに複雑な味わいです

コート デュ ローヌ ルージュ

Côtes du Rhône Rouge

葡萄園面積は、14ha。砂の混ざった砂岩粘土とチョーク土壌です。100%除梗します。収穫量は、45hL/haです。ワインに素晴らしいアロマを与えるために、複数の品種をブレンドします。30度以下で、ステンレスタンクで15~20日間醸しを行います。プレスを弱くして、タンニンを丸くするよう心がけています。スマイルの花やハーブを思わせる香り、カシスのような集約感が見事です。しっかりとした構成とこなれた柔らかいタンニンが感じられます。

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ 等級：A.O.C.

葡萄品種：グルナッシュ、シラー、サンソー、他 認証：ユーロリーフ、デマター

【2022VT】品番：FD-265/JAN：4935919962650/容量：750ml

【2023VT】品番：FD-264/JAN：4935919962643/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)

¥4,180(本体価格¥3,800)



シャトーヌフ デュ パブを彷彿とさせるスケール感と凝縮感を持つリラック

リラック ルージュ ラ ダム ルス (左)

Lirac Rouge La Dame Rousse

ドメーヌ ド ラ モルドレのリラックの品質は別格です。ロバート パーカー Jr.も「間違いなくこのアペラシオンで造られている最上のキュヴェである。小型化したシャトーヌフ デュ パブのような味のするリラック」と絶賛し、別格の扱いをしています。小石混じりの、粘土質白亜、粘土質石灰岩土壌です。100%除梗します。収穫量は、30hL/haです。温度管理の下ステンレスタンクで、30日間発酵させます。熟成もステンレスタンクで行います。濃いルビーレッド、複雑さのある味わい深い香り。凝縮した果実味があり、かすかな甘みとコーヒーを感じさせる味。心地よい酸味としなやかなタンニン、余韻が長く残ります。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ 等級：A.O.C.

葡萄品種：グルナッシュ、シラー 認証：ユーロリーフ、デメター



【2022VT】<Aic.15.0%> 品番：FD-260/JAN：4935919962605/容量：750ml **¥5,500**(本体価格¥5,000)

★「アンドレアス ラーソン テイステッド」93点

【2023VT】<Aic.14.5%> 品番：FD-546/JAN：4935919965460/容量：750ml **¥6,050**(本体価格¥5,500)

★「ワイン アドヴォケイト 2025.10.17」91+点



リラック ルージュ ラ レイヌ デ ボワ (右)

Lirac Rouge La Reine des Bois

【2020VT：限定 26 本】

クリストフの1番のお気に入り、このワインでした。ドメーヌを象徴するワインと言えるモルドレのリラック レイヌ デ ボワは、古い樹齢の区画の葡萄を使っています。小石混じりの、粘土質白亜、粘土質石灰岩土壌です。100%除梗します。収穫量は、30hL/haです。温度管理の下、ステンレスタンクで30日の発酵と長い醸しをします。グルナッシュはシラーと、ムールヴェードルは遅摘みのシラーと混醸することで複雑さが出ます。15%を樽（新樽でない）、残りはステンレスタンクで熟成させています。濃いルビー、クレーム ドカシスやブラックベリーの良い香りが感じられます。リッチな味わいでボリュームがあり、フルボディです。ピュアで長い余韻が続きます。シャトーヌフ デュ パブを彷彿とさせる香りと味わいです。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ 等級：A.O.C.

葡萄品種：グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル 認証：ユーロリーフ、デメター、AB(2020VT)

熟成：15%を樽、残りはステンレスタンク

【2020VT】<Aic.15.5%> 品番：FC-823/JAN：4935919318235/容量：750ml **¥7,480**(本体価格¥6,800)

★「ワイン エンスージアスト 2023.12.31」95点 「ワイン アドヴォケイト 2023.9.30」93点

★「デカンター2022.04」92点 ★「アシェット 2023」2星

【2022VT】<Aic.15.0%> 品番：FD-259/JAN：4935919962599/容量：750ml **¥8,250**(本体価格¥7,500)

★「アンドレアス ラーソン テイステッド」93点



現地で試飲した際に、「南ローヌでありながら、なぜこんなにも酸とミネラルが感じられる素晴らしいワインができるのですか？」と思わず聞いてしまったほどの凄みある1本

リラック ブラン ラ レイヌ デ ボワ 2023

Lirac Blanc la Reine des Bois

【2023VT：限定 16 本】

※無くなり次第 2024VT に切り替わります。

グルナッシュ ブラン、ヴィオニエ、ルーサンヌ、マルサンヌ、ピクブルなど多種の葡萄をブレンドして造っています。土壌は、砂と赤粘土に小石が混じっています。収量は 35hL/ha に抑えています。温度管理の下でスキンコンタクトをして、破碎せずに圧搾します。2017VTからは、樽は使わず、ステンレスタンク 100%で発酵、熟成させています。緑がかったゴールド、白い果実、桃、アプリコット、洋梨のアロマ、フレイバーに満ちた、まろやかな味わいです。長い余韻が感じられます。

★「ジエブ ダナック.com」94点

【白・辛口】<Aic.14.0%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ 等級：A.O.C.

葡萄品種：グルナッシュ ブラン、クレレット、ヴィオニエ、他

認証：ユーロリーフ、デメター

品番：FD-258/JAN：4935919962582/容量：750ml



¥8,250(本体価格¥7,500)

モルドレのクオリティの高さを実感できるシャトーヌフ デュ パプ
ラ レイヌ デ ボワよりもグルナッシュ比率が高く、スムーズに仕上げられています

シャトーヌフ デュ パプ ルージュ ラ ダム ヴォヤージュズ

Châteauneuf du Pape Rouge La Dame Voyageuse

【2021VT：限定 28 本】

「ラ ダム ヴォヤージュズ」とは「旅をする女性」という意味です。土壌はガレ ルレと呼ばれる丸石の下に粘土とシリカ（珪土）を含む組成です。収穫は選別しながら行います。葡萄は 100%除梗します。選別酵母と野生酵母を使用しています。発酵は 50hL のコンクリートタンクで行います。30 日間の長い醸しを行います。15%を 1~3 回使用樽で、残りはステンレスタンクで熟成させます。レイヌ デ ボワとの違いは、よりグルナッシュの比率が高く、熟成のタンクの比率を多くしていることです。

【赤・フルボディ】 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ
等級：A.O.C. 葡萄品種：グルナッシュ、ムールヴェードル、シラー、他
認証：ユーロリーフ、デメター、AB(2021VT)

熟成：15%を 1~3 回使用樽、残りはステンレスタンク

ケース単位(6本)に限り
木箱で発送



【2022VT】 <Alc.14.5%> 品番：FD-257/JAN：4935919962575/容量：750ml **¥13,200**(本体価格¥12,000)

★「デカンター2023.9.18」95点 ★「ベタンヌ+ドゥソヴ 2025」93点 ★「アシェット 2026」1星

【2021VT】 <Alc.15.5%> 品番：FC-825/JAN：4935919318259/容量：750ml **¥12,650**(本体価格¥11,500)

★「ベタンヌ+ドゥソヴ 2024」93点 ★「ワイン スペクテーター 2024.3.31」92点

★「ワイン アドヴォケイト 2023.9.30」91点



「デカンター」98点&「ジェブ ダナック.com」97点を獲得！

シャトーヌフ デュ パプの最高峰とされる区画「ラ クロー」からのワイン

シャトーヌフ デュ パプ ルージュ ラ レイヌ デ ボワ 2022

Châteauneuf du Pape Rouge La Reine des Bois

エレガンスと集約を兼ね備え、余韻の長さが他のワインとは比べ物にならない、パーフェクトとも言えるシャトーヌフ デュ パプです。シャトーヌフ デュ パプで最も優れた「ラ クロー」と呼ばれる畑です。シリカと小石の混ざった粘土土壌。収穫量を 30hl/ha に抑えて造っています。100%除梗します。発酵は 50hl のコンクリートタンクを使用。30 日という長い時間をかけ、34 度でゆっくりと発酵させます。20%はオーク樽で、残りはステンレスタンクで熟成させています。透けて通らない深く濃いルビー、なめし革、黒トリュフやコーヒー、凝縮した赤い果実のアロマがあります。ふくよかで集約があり、フレイバーにあふれています。リコリスを思わせるフルーティで長い余韻があります。

★「デカンター 2024.3」98点

★「ジェブ ダナック.com」97点&TOP 100の36位に選出

★「ジェームス サックリング.com」96点

★「ベタンヌ+ドゥソヴ 2025」94点

★「ワイン スペクテーター 2025.03.31」94点

★「ワイン アドヴォケイト 2024.9.27」94点

★「ジャンシス ロビンソン.com」17点

【赤・フルボディ】 <Alc.15.0%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ

等級：A.O.C. 葡萄品種：グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル、他

認証：ユーロリーフ、デメター

熟成：20%を 1~3 回使用樽、残りはステンレスタンク

品番：FD-256/JAN：4935919962568/容量：750ml

ケース単位(6本)に限り
木箱で発送



¥18,700(本体価格¥17,000)



BRICCO CARLINA

ブリッコ カルリーナ



フランチェスコ (兄)

カミツラ (妹)

兄妹が 2014 年に設立したグリンツァーネ カヴールの若手生産者 ピュアでエレガントな味わいを持つバローロが新入荷！



ラベルに描かれた女性たちは、ブリッコカルリーナが所有するバローロの3つの単一畑を表現しています。

を造りたいと考えました。所有する葡萄畑は 10ha、年間生産量は 6 万本です。周辺の自然環境を尊重しながら栽培を行っており、化学的な農薬や肥料、殺虫剤は使用しません。また葡萄の生育サイクルに影響を及ぼすものは使いません。発酵には、自家葡萄から造ったピエド キューブ (種酵母) をスターターとして使用しています。

「ワイナリーを始めてみて最も難しい点は？」という質問に対し、「難しいことはたくさんありますが、最も難しいのは、バローロのように偉大なワインを造るために必要な投資、そして畑や土壌に対する深い知識が必要な点です。畑は非常に小さいですが、区画によって状況が大きく異なり、ワイン造りもそれに合わせて異なる対応が必要になります。私たちにとって自分達の土地を良く勉強し、深く理解し、どんなスタイルのワインにしたいのかを知ることが非常に大切です」と答えてくれました。

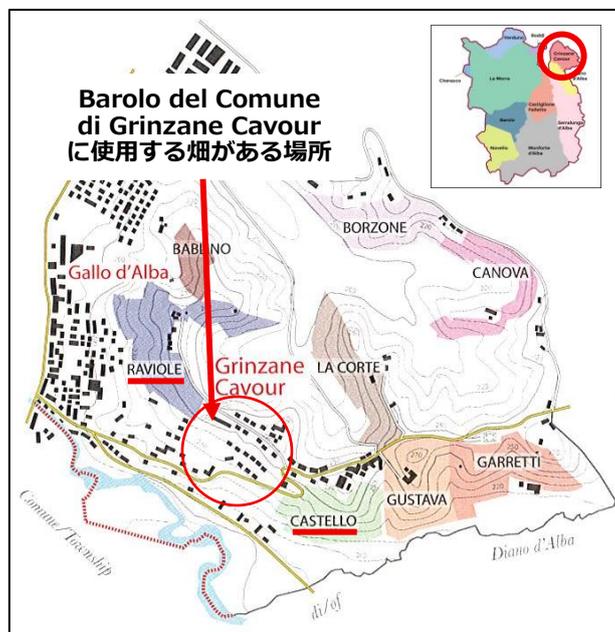
ブリッコ カルリーナは、2014 年にフランチェスコ スカヴィーノとカミツラの若い兄妹によってグリンツァーネ カヴール村を見下ろす中世の城の麓に設立されました。ワイナリー名は祖母が所有していた農園の名前に由来しています。フランチェスコとカミツラは、トリノの学校で醸造学を学び、ブルゴーニュやピエモンテの複数のワイナリーで働いていました。

ワイナリー設立のきっかけとなったのは、2013 年に自家畑で葡萄栽培を行っていた祖父が仕事を続けられなくなり、兄妹に畑作業を託したことでした。祖父の時代にはワイン造りは行っておらず、葡萄はすべて農協に売っていましたが、二人はより良い畑にして、自分達で育てた葡萄からワイン

- ・ピエモンテの新入荷 7 種類
- ・2014 年設立の若いワイナリー
- ・若い兄妹が造るピュアなバローロ
- ・年間生産量 6 万本
- ・農薬、肥料、殺虫剤不使用
- ・野生酵母による発酵
- ・エレガントなスタイルのカギはサブマージド キャップにあり
- ・すでに高い評価を獲得する今まさに話題のワイナリー！
- ・ラベルデザインにも注目

グリンツァーネ カヴール村の3つの単一畑

イタリア統一運動の三傑として知られ、後のイタリア王国初代首相を務めた人物、カミッロ ベンソ カヴール侯爵の居城があるのがグリンツァーネ カヴール村です。この居城は、イタリア史でも重要な場所として世界遺産に登録されています。その居城の麓にある葡萄畑“カステッロ”の名前は、この城に由来しています。バローロは、19世紀までは甘口のワインとして知られていました。カミッロ ベンソ カヴールは、フランス人の醸造家ルイ ウダールを招へいし、バローロのワインに技術革新を施しました。その結果、現在に通じる新しいスタイルの、しっかりとしたタンニンのある辛口のバローロが完成しました。こうした経緯からカステッロは、現在のバローロの起源的な畑と考えることができます。グリンツァーネ カヴールは、かつて川底でした。そのため、バローロに典型的な粘土質（サンタガタのマール）だけでなく、砂、堆積土が混ざり、他のバローロの村とは異なるテロワールがあります。グリンツァーネ カヴール村にある葡萄畑のうち、公的な格付けである MGA として認定されているクリュは 8 つあり、ブリッコ カルリーナはカステッロとラヴィオーレの区画を所有しています。また、ブリッコ カルリーナで最も樹齢の古い、1950年に植樹した葡萄が植えられている単一畑の区画も所有していますが、そちらの畑は MGA に認定されていないため、「バローロ デル コムーネ ディ グリンツァーネ カヴール」としてリリースしています。今回輸入した 3 種類はすべて単一畑のワインです。いずれも、それぞれの単一畑が持つテロワールの個性を表現しています。



ピュアでエレガントなスタイル

ブリッコ カルリーナでは、バローロのマセラシオンの際、サブマージド キャップという果帽管理を行います。通常、醸し発酵を行う赤ワインの場合は、アルコール発酵とともに発生する二酸化炭素によって果皮や種が押し上げられ、液面に果帽と呼ばれる分厚い層を形成し、表面は液体に漬けてこまれない状態になってしまいます。この状態では抽出効率が悪くなるため、通常はこの果帽を突き崩して沈め、液体に漬けてこむための作業を行います。一方、サブマージド キャップでは、オークの板やステンレス製の格子をタンクなどの発酵容器に入れて押さえつけることで、果帽が形成されて浮上するのを防ぎます。これにより果皮は完全にワインの中に沈んだ状態になるため、抽出効率が良くなります。また、果帽を突き崩すパンチングダウンなどの手法は、その作業自体にしっかりと抽出を促す効果がありますが、タンニンが必要以上に抽出されてしまうこともあります。サブマージド キャップを行うことで、果皮の持つ素晴らしい要素を保ちながら、ワインをエレガントに保つことができます。

若手生産者でありながらすでに評価を確立

バローロは DOCG の規定上、最低 38 ヶ月の熟成を行う必要があります。そのため、素晴らしいワインを造っても結果が現れるまでには 3 年以上がかります。ブリッコ カルリーナは 2014 年に設立した若いワイナリーかつ、若い兄妹が新たに挑戦し始めたのにも関わらず、すでに素晴らしい評価を確立しつつあります。「ジャンシス ロビンソン.com」では「バローロ カステッロ 2019VT」と「バローロ デル コムーネ ディ グリンツァーネ カヴール 2019VT」が 17.5 点、「バローロ 2019VT」が 17 点という高い評価を得ています。また、「ジェームス サックリング.com」でも、「バローロ ラヴィオーレ 2021VT (IA-180)」が 95 点、「バローロ カステッロ 2021VT (IA-179)」が 94 点、「バローロ デル コムーネ ディ グリンツァーネ カヴール 2021VT (IA-178)」が 93 点を獲得しており、今まさに注目を集める次世代のバローロ生産者といえるでしょう。

JAMES SUCKLING.COM	JAMES SUCKLING.COM	JAMES SUCKLING.COM
93 PTS.	94 PTS.	95 PTS.
BRICCO CARLINA BAROLO DEL COMUNE DI GRINZANE CAVOUR 2021	BRICCO CARLINA BAROLO CASTELLO 2021	BRICCO CARLINA BAROLO RAVIOLE 2021
Fresh style with orange peel, dried flowers and earthy notes, pomegranate fruit and a whiff of spice. Approachable on the medium-to full-bodied palate with crisp acidity and firm and dusty yet chewy tannins. Try from 2026.	Craberries with a salty element, as well as a tarry note with undertones of dried flowers. The palate is precise with the characteristic, firm tannins that correspond to the vintage, but are worked thoroughly and polished. Bright and edgy red-fruit flavors. Precise and enjoyable even now, but will benefit from two to three years of cellaring.	Complexity and intensity unfold in the glass, with aromas of cherry jelly, orange peel, licorice, leather and violet candy. A slight sweetness on the palate, with a medium to full body, vibrant acidity and velvety tannins. There's a dusty edge of nebbiolo, yet it's ripe and polished in the finish. Savory and warming, yet balanced and long. Approachable, but best from 2026.



ファヴォリータ 100% で仕込む繊細でエレガントな味わいの白ワイン

ランゲ ビアッコ セラフィーナ 2024

Langhe Bianco Serafina

ファヴォリータ（ヴェルメンティーノ）100%で造る白ワインです。「セラフィーナ」は兄妹の祖母の古い友人の名前でファヴォリータの畑を売ってくれた人です。残念ながら彼女は、このワインのファーストヴィンテージを見ることなくなくなってしまったため、このワインを彼女に捧げたいと考えて名付けたそうです。輝きのある麦わら色、白い花の繊細なアロマにフレッシュなレモン、微かに洋梨やライムのニュアンスが感じられます。口当りは繊細でエレガントですが、長い余韻が感じられます。グリンツァーネ カヴール村の単一畑の葡萄を使用しています。2014年に植樹しました。土壌は粘土と石灰岩の混ざる組成で、仕立てはギヨーです。収穫は9月中旬から下旬にかけて手摘みで行います。アルコール発酵前に4時間、低温でスキンコンタクトを行い、アロマを引き出します。アルコール発酵は温度管理したステンレスタンクで約20日間行います。マロラクティック発酵はしません。熟成は綺麗な澱と共にセメントタンクで4ヶ月行い、その間、定期的にバトナージュを行い、澱を攪拌します。

【白・辛口】 <Alc. 12.0%> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ 等級：D.O.C.G.
 葡萄品種：ファヴォリータ 100% 熟成：セメントタンクで澱と共に約4ヶ月
 品番：IA-174 / JAN：4935919941747 / 容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)

単一畑「フォンタナヴィ」のフルーティでフレッシュなバルベーラ



バルベーラ ダスティ フォンタナヴィ 2023

Barbera d'Asti Fontanavi

コスティリオーレ ダスティ村の"フォンタナヴィ"と呼ばれる単一畑のバルベーラから造られています。フォンタナヴィの畑の近くに気球の発着場があり、収穫の間はいつも気球を見ながら仕事をしているのでこのモチーフが選ばれています。紫を帯びた濃い赤、フレッシュでフルーティなアロマには、最初に赤い果実が広がり、その後からベッパや白檀など複雑なアロマが加わります。非常にバランスが良い口当たり、バルベーらしいしっかりとした酸が全体を支えています。畑は標高 280~350mの斜面に位置し、砂を多く含む粘土石灰岩質土壌、仕立てはコルドーネ スペロナートです。収穫は 9 月初旬から中旬、手摘みで行います。発酵前に低温マセラシオンを行い色とアロマを抽出します。アルコール発酵は温度管理したステンレスタックで約 3 週間行います。アルコール発酵後、葡萄の個性に合わせて約 8~10 日間醸しを行います。熟成はセメントタンクで 8 ヶ月行った後、ステンレスタックに移してボトリングを待ちます。最低 8 ヶ月の瓶熟を経てからリリースします。

【赤・ミディアムボディ】<Alc. 14.5 %> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ 等級：D.O.C.G.

葡萄品種：バルベーラ 100% 熟成：セメントタンクで 8 ヶ月、瓶で 8 ヶ月

品番：IA-175/JAN：4935919941754/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)

単一畑「ビオンゾ」のバルベーラを使用し、大樽で 12 ヶ月熟成させた上級品



バルベーラ ダスティ スペリオーレ ビオンゾ 2021

Barbera d'Asti Superiore Bionzo

コスティリオーレ ダスティ村の"ビオンゾ"と呼ばれる単一畑の葡萄を使用しています。紫を帯びた濃いルビーレッド、ブルーベリーやプラム、チェリーの熟した赤や黒の果実の豊かなアロマに赤のフルーツのジャムの要素が混ざります。最後にタバコやスパイスのニュアンスが広がります。口に含むとフルボディでしっかりとした骨格があり、豊かな酸がフルーティでスパイシーなフレーバーと調和しています。畑は標高 280~350mの斜面に位置し、砂を多く含む粘土石灰岩質土壌、葡萄の平均樹齢は 25 年、仕立てはコルドーネ スペロナートです。収穫は 9 月初旬から中旬、手摘みで行います。発酵前に低温マセラシオンを行い色とアロマを抽出します。アルコール発酵は温度管理したステンレスタックで約 3 週間行います。アルコール発酵後、葡萄の個性に合わせて約 18~20 日間醸しを行います。熟成はスラヴォニア産オークの大樽で 12 ヶ月行います。その後、セメントタンクで寝かせます。最低 10 ヶ月瓶熟させてからリリースします。

【赤・フルボディ】<Alc. 14.5 %> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ 等級：D.O.C.G.

葡萄品種：バルベーラ 100% 熟成：大樽で 12 ヶ月、瓶で 10 ヶ月

品番：IA-176/JAN：4935919941761/容量：750ml

¥5,280(本体価格¥4,800)

ブリッコ カルリーナの個性がしっかりと表現された 淡くエレガントなスタイルのネッピオーロ



ランゲ ネッピオーロ ヴォルビーレ 2024

Langhe Nebbiolo Volubile

ワイン名の「ヴォルビーレ (Volubile)」はイタリア語で"気まぐれな、移り気の"という意味です。なかなか思い通りにならないネッピオーロという品種を指しています。ネッピオーロは特に完璧な状態でセラーに届けなければなりません。そうでなければ素晴らしい結果を得ることが出来ないからです。風揚げする男性のイラストは"操るのが難しい"ことを表現しています。畑はグリーンツァーネ カヴール村にあり、標高 240~300mの間に広がる複数の畑の葡萄を使用しています。場所により畑の向きや土壌の組成は異なりますが、主に粘土石灰質です。一部の畑は、かつて川底だったため砂を多く含む土壌です。葡萄の樹齢も 6 年から 60 年と様々です。仕立てはすべてギヨーです。収穫は 9 月末から 10 月初旬にかけて手摘みで行います。発酵前に低温マセラシオンを行い色とアロマを抽出します。アルコール発酵は温度管理したステンレスタックで約 2 週間行います。アルコール発酵後、葡萄の個性に合わせて約 18~20 日間醸しを行います。全体の 75%をスラヴォニア産の大樽、残りの 25%は 18 度に温度管理したステンレスタックで 3 ヶ月熟成させます。その後、ステンレスタックに入れてブレンドします。ボトリング後、最低 8 ヶ月瓶熟させてからリリースします。

【赤・フルボディ】<Alc. 14.0 %> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ 等級：D.O.C.G.

葡萄品種：ネッピオーロ 100% 熟成：全体の 75%を大樽、残りをステンレスタックで 3 ヶ月

品番：IA-177/JAN：4935919941778/容量：750ml

¥4,730(本体価格¥4,300)

樹齢 70 年以上の葡萄が植えられた単一畑からのリッチなバローロ



バローロ デル コムーネ ディ グリンツァーネ カヴール 2021 Barolo del Comune di Grinzane Cavour

グリンツァーネ カヴール村の単一畑で、2つの区画で構成されています。ひとつは1950年に祖父が植樹した区画で、所有する中で最も古い葡萄です。もうひとつはフランチェスコとカミッラが2016年に植樹しました。この畑のバローロは骨格がしっかりとしています。樹齢の若い葡萄はタンニックでパワフルかつアグレッシブ、樹齢が古い葡萄はより優しく、スムーズで丸みがあります。熟した赤の果実、ブルーベリーやブラックベリーの豊かなアロマ、さらになめし皮の要素が感じられます。口当たりはリッチでパワフルでありながら洗練されています。いつまでも続く長い余韻があります。標高280m、南西向き、土壌は粘土80%、砂20%、仕立てはギヨーです。収穫は10月に手摘みで行います。発酵前に低温マセラシオンを行い色とアロマを抽出します。発酵は約3週間、温度管理したステンレスタンクで行います。発酵後の醸しは、サブマージド キャップ方式です。スラヴォニア産の大樽で30ヶ月、ボトリング後12ヶ月熟成させます。

★「ジェームス サックリング.com」93点

【赤・フルボディ】<Alc. 14.5%> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ 等級：D.O.C.G.

葡萄品種：ネッピオーロ 100% 熟成：大樽で30ヶ月、瓶で12ヶ月

品番：IA-178/JAN：4935919941785/容量：750ml

¥13,200(本体価格¥12,000)

辛口バローロの起源となるクリュ、“カステッロ”からの洗練された1本



バローロ カステッロ 2021 Barolo Castello

グリンツァーネ カヴール村のクリュ「カステッロ」は歴史的な畑です。この村にはイタリア王国初代首相を務めたカミッロ ベンソ カヴール侯爵の居城があり、その麓の葡萄畑がカステッロです。このクリュは、最初は繊細ですが、次第にリコリスの香りが出て、最後はスパイシーでタンニンを感じる余韻があります。最初に複雑な花を思わせるアロマが広がり、熟した果実、バラ、様々なスパイスの要素が混ざります。口当たりはフレッシュかつ優美、シルクのようにしなやかで力強いテクスチャが生き生きと感じられます。土壌はバローロの典型的な、粘土と石灰岩を含む組成（サンタガタ フォッシーリのマール）で南向き、標高250~300mに位置しており、タンニンと力強さを与えてくれます。1978年植樹（平均樹齢約40年）、仕立てはギヨーです。収穫は10月に手摘みで行います。発酵前に低温マセラシオンを行い色とアロマを抽出します。アルコール発酵は温度管理したステンレスタンクで約3週間行います。発酵後の醸しは、サブマージド キャップ方式です。スラヴォニア産の大樽で24ヶ月熟成、ボトリング後12ヶ月熟成させます。

★「ジェームス サックリング.com」94点

【赤・フルボディ】<Alc. 14.5%> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ 等級：D.O.C.G.

葡萄品種：ネッピオーロ 100% 熟成：大樽で24ヶ月、瓶で12ヶ月

品番：IA-179/JAN：4935919941792/容量：750ml

¥13,200(本体価格¥12,000)

“ラヴィオーレ”の個性を表現したクリュ バローロ シルキーで深みがあり、香り高いハーブのニュアンスが感じられます



バローロ ラヴィオーレ 2021 Barolo Raviole

グリンツァーネ カヴール村にあるクリュ「ラヴィオーレ」です。土壌に砂が多いため、他の畑よりもバルサムやハーブのノートが強くなります。ボディは非常にエレガントで個性があります。深みのある魅力的な赤い果実のアロマに加え、タバコやホワイトペッパー、野生のミントのニュアンスが感じられます。集約があり引き締まった力強い口当たり、素朴で深みのあるタンニンがあります。標高350m、砂の比率が高い粘土石灰岩質土壌で、50%砂、50%粘土で西向きです。1980年に植樹されたもので、仕立てはギヨーです。収穫は10月に手摘みで行います。発酵前に低温マセラシオンを行い色とアロマを抽出します。アルコール発酵は温度管理したステンレスタンクで3週間行います。発酵後の醸しは、サブマージド キャップ方式です。スラヴォニア産の大樽で24ヶ月、ボトリング後12ヶ月熟成させます。

★「ジェームス サックリング.com」95点

【赤・フルボディ】<Alc. 14.5%> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ 等級：D.O.C.G.

葡萄品種：ネッピオーロ 100% 熟成：大樽で24ヶ月、瓶で12ヶ月

品番：IA-180/JAN：4935919941808/容量：750ml

¥13,200(本体価格¥12,000)

AZIENDA AGRICOLA LE THADEE

アジエンダ アグリコーラ レ タデー



アレッシア ナタリー



2018年設立のモンテファルコの若手生産者のワインが新入荷！ ウンブリアならではの土着品種が生む個性的なワイン



レ タデーは、起業家のジャンフランコ ナタリーと娘のアレッシアによって 2018 年に設立されたワイナリーです。現在はアレッシアが中心となって運営が行われています。かつて別の生産者が所有していた歴史的かつ優れた畑を取得する機会を得ることができ、2018年に最初のワインをリリースしました。畑面積は 7ha、年間生産量は約 3 万本です。葡萄畑は、レ タデーが畑を取得してからオーガニックに転換しています。人的介入を最小限にし、自然環境を尊重しながら品質重視のワイン造りを行っています。栽培するのは土着品種のサグランティーノ、トレッピアーノ スポレティーノ、グレケット、そしてメルロ、カベルネ ソーヴィニオンなどの国際品種です。葡萄の収穫は 100%手摘みで行っています。

ワイン造りは、確かな経験を持つ若いプロフェッショナルチームによって行われています。畑の管理は、栽培専門家のファビオ ブッローニのコンサルティングを受けています。品質の良い葡萄を得るために、手作業でグリーンハーベストを行い、収量制限を行います。畑においても人的介入を最小限に留め、周辺の生態系を維持しながら注意深く畑の手入れを行っています。もし必要な場合にはマメ科の植物による緑肥を与え、土壌の耐性を強め、土に窒素を供給します。灌漑は行っていません。醸造は最新技術を導入し、高い品質と長期熟成のポテンシャルを持つ、自然で個性豊かなワイン造りを目指しています。レ タデーのワインは赤も白も熟成中にバトナーージュを行います。これによりワインにボリュームが出て口当たりが良くなります。色とアロマの安定、複雑さとエレガンスがもたらされ、ワインを安定させます。

- ・ウンブリアの新入荷 5 種類
- ・2018 年設立の若いワイナリー
- ・年間生産量約 3 万本
- ・トレッピアーノ スポレティーノ & サグランティーノに注目
- ・取得してから有機栽培に転換
- ・人的介入を抑えたワイン造り
- ・品質を高め安定させるために赤も白も熟成中にバトナーージュ



モンテファルコで生涯を過ごした不遇な女性“タデア”

レ タデーとは「タデア達」という意味です。タデアは16世紀に、神聖ローマ皇帝のカール5世とポーニャの貴族、オルソリーナ デッラ ペンナとの間に生まれた娘です。しかし婚外子のため、皇帝の娘であることは決して公にされませんでした。生後、母親から引き離され、皇帝により教育係に育てられた後、モンテファルコの貴族と結婚し、生涯のほとんどをモンテファルコで過ごしました。その時代の多くの女性たちと同じ、高貴な家に生まれても自分の人生を自ら選ぶことが許されることはありませんでした。タデアの物語を受けて、昔から男性が主流であるワインの世界においても、性別に関係なくその人々が才能を発揮できることを目指して、この名前をつけています。

ウンブリアならではの葡萄品種

■トレッビアーノ スポレティーノ

ウンブリア原産の葡萄品種で、イタリア中部に広まっている他のトレッビアーノ品種との類似性は見られません。名前はベルージャ県スポレト近郊のトレヴィ市市に由来しているという説があります。古代の葡萄品種で、絶滅の危機に瀕していましたが、さまざまなワイン醸造地域の在来種への新たな注目のおかげで再発見されました。歴史的にスポレトとモンテファルコの地域に存在する葡萄品種で、レ タデーの畑では、ニレの木を支柱として絡みつくような仕立ての形で見つけられます。これは、エトルリア人の時代から受け継がれてきた手法です。レ タデーの葡萄畑には、フィロキセラ禍を免れた葡萄樹が生き残っており、接ぎ木によって増やしています。



■グレケット

ウンブリアの白ワインにとって非常に重要な葡萄品種です。グレケットはおそらくギリシャ語に由来する名前ですが、ウンブリア原産、もしくはより広範にはイタリア中部原産と考えられています。「グレコ」または「グレケット」という言葉はかつて、マグナ グラエキア（古代ギリシャ時代に南イタリアにつくられた植民都市群）からイタリア全土に共通のルートで広まった白葡萄品種を指すために使用されていましたが、実際にそれらの特徴は品種ごとに異なっていました。うどん粉病などのカビによる病害に耐える厚い果皮を持つため湿度の高い地域での栽培に向いています。トロピカルフルーツのような芳香があり、収穫量が少ない反面、凝縮した味わいが感じられるワインを生み出すため、他の品種とブレンドすることでワインに構造と複雑さを与えることができます。



■サグランティーノ

この葡萄品種は中世の頃からウンブリアで栽培されてきました。タンニンなどのポリフェノール成分を豊富に含む葡萄で、できあがるワインには非常にしっかりとした渋味が感じられます。この葡萄品種が発見された最初の証拠は1100年にまで遡ることができ、その起源については2つの説があります。1つは、フランシスコ会の修道士のおかげで小アジアからウンブリアに伝わったという説です。もう1つはギリシャ起源で、ビザンティンの修道士によって持ち込まれたという説です。いずれにせよ、サグランティーノの歴史はウンブリアの宗教共同体の重要性と絡み合っており、その名前も宗教行事におけるSacramenti（秘跡）を指していると言われていました。今日、最も広く普及しているサグランティーノのワインは辛口ですが、伝統的には甘口ワインとして生産されてきました。現在でも、D.O.C.G.モンテファルコ サグランティーノには甘口のパッシートが認可されています。



グレケット主体で造るスタンダードクラスの白ワイン パッションフルーツのようなアロマに豊かな酸が感じられます

デュ ラソーレ ウンブリア ビアッコ 2024

Du Rasole Umbria Bianco

「ラソーラ (Rasola)」とは古いイタリアの面積の単位を示す言葉で、1haの半分のことです。この畑は1haなので、2 (Du=デュ) ラソーレ (Rasolaの複数形) と名付けられています。グレケットがボディと地中海的な個性を与え、トレッビアーノ スポレティーノはフレッシュさ、酸、アロマの緊張感を与えます。ストラクチャーと飲み込みやすさの調和のとれた白ワインです。パッションフルーツや砂糖がけのレモンの豊かなアロマに加え、かすかにアカシアやグースベリー要素が混ざります。生き生きとしてフレッシュな口当たり、持続性があり、しっかりとした酸が全体を支えています。畑の土壌は石灰質です。葡萄の仕立てはギヨー、栽植密度は4,000本/ha、平均樹齢は20年です。収穫は9月末から10月初旬にかけて畑で選別しながら手摘みで行います。セラーに運んだ後、2度目の選別を行います。収穫した葡萄は除梗、破碎し、柔らかく圧搾します。アルコール発酵前に16~18時間低温でスキンコンタクトを行います。発酵は温度管理したステンレスタンクで行います。熟成も綺麗な澱と共にステンレスタンクで7ヶ月行います。その間、バトナーージュを行います。ボトリング後、最低3ヶ月瓶熟させてからリリースします。

【白・辛口】 <Alc. 13.5%> 国/地域等：イタリア/ウンブリア 等級：I.G.P.

葡萄品種：グレケット 85%、トレッビアーノ スポレティーノ 15%

熟成：ステンレスタンクで澱と共に約7ヶ月、その後瓶で最低3ヶ月

品番：IA-181 / JAN：4935919941815 / 容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)



トレッビアーノ スポレティーノをタンクと樽で熟成させた上級品
しっかりとした酸とミネラル、熟した果実味に樽香が混ざり合います



フィョア スポレト トレッビアーノ スポレティーノ 2022
Fijoa Spoleto Trebbiano Spoletino

"フィョア"とは「～の息子」を指します。トレッビアーノ スポレティーノは、レ タデーが所有するフィロキセラ禍前の畑から採取し接ぎ木して育てた葡萄を使っています。つまり、ブレ フィロキセラの葡萄の子孫＝息子と言うわけです。熟したアプリコット、砂糖がけのレモン、パパイア、サフランなど複雑で豊かなアロマに、ペッパーを思わせるスパイシーさが混ざります。アロマと同じ要素が感じられ、しっかりとした酸が全体を支えています。土壌は石灰岩質、葡萄の仕立てはギヨー、栽植密度は 5,000 本/ha、平均樹齢は 20 年です。収穫は 10 月の下旬に畑で選別しながら手摘みで行います。セラーに運んだ後、2 度目の選別を行います。発酵前に 18～24 時間、低温でスキコンタクトを行った後、やわらかく圧搾し、ステンレスタンクで温度管理しながら発酵させます。熟成はステンレスタンクと 500L のフレンチオークの樽で 7 ヶ月熟成させます。その後、樽とタンクのワインをブレンドします。約 4 ヶ月瓶熟させてからリリースします。生産量は 3,400 本です。

★「ジャンシス ロピンソン.com」16.5 点

【白・辛口】<Alc. 12.5 %> 国/地域等：イタリア/ウンブリア 等級：D.O.C.

葡萄品種：トレッビアーノ スポレティーノ 100%

熟成：ステンレスタンクと樽で 7 ヶ月、瓶で 4 ヶ月

品番：IA-182/JAN：4935919941822/容量：750ml

¥5,940(本体価格¥5,400)

4 つの品種をブレンドして造るスタンダードクラスの赤ワイン

コスタセッカ ウンブリア ロッソ 2019

Costasecca Umbria Rosso

畑が非常に日当たりの良い斜面にあるため、乾いた斜面を意味する"Costa secca"という名前が付いています。それぞれの品種の良さがバランスよく調和し、豊かな果実味にあふれたワインです。スマレの花や、プラム、ブルーベリー、ブラックチェリーなどの果実の生き生きとした風味が特徴で、ほのかな白胡椒のヒントも感じられます。畑の土壌はローム質、葡萄の仕立てはコルドーネ スペロナート、栽植密度 6,000 本/ha、平均樹齢は 19 年です。収穫は 9 月末から 10 月にそれぞれの品種が熟したタイミングで、畑で選別しながら手摘みで行います。セラーで 2 度目の選別を行います。除梗し、温度管理したステンレスタンクで 10～18 日間発酵させます。熟成はステンレスタンクで 6～9 ヶ月行います。熟成中はバトナーージュを行います。最低 4 ヶ月瓶熟させてからリリースします。

【赤・フルボディ】<Alc. 14.0 %> 国/地域等：イタリア/ウンブリア 等級：I.G.P.

葡萄品種：サンジョヴェーゼ、メルロ、カベルネ ソーヴィニヨン、サグランティーノ

熟成：ステンレスタンクで 6～9 ヶ月、瓶で最低 4 ヶ月

品番：IA-183/JAN：4935919941839/容量：750ml

¥3,960(本体価格¥3,600)



4 つの品種をブレンドしてさらに味わい深く仕上げた上級品

ジュリオ セcond モンテファルコ ロッソ 2019

GIULIO II Montefalco Rosso

ワイン名は、モンテファルコと繋がりが深いローマ教皇のユリウス 2 世 (ジュリアーノ デッラ ロヴェーレ) にちなんでいます。ラズベリーやブラックベリーの果実の豊かでクリーンなアロマにスターアニスやジンジャー、甘いリコリス、そしてブラックペッパーの複雑なニュアンスが混ざっています。ザクロを思わせる要素がしっかりと感じられ、その後から完熟した様々な赤い果実の複雑なフレーバーが広がります。シルキーで溶け込むようなタンニンがあります。畑の土壌はローム質、葡萄の仕立てはコルドーネ スペロナート、栽植密度 6,000 本/ha、平均樹齢は 19 年です。収穫は 9 月末から 10 月初旬に畑で選別しながら手摘みで行います。セラーで 2 度目の選別を行います。除梗し、温度管理したステンレスタンクで 10～18 日間発酵させます。熟成は、サグランティーノは 500L のオーク樽、残りの品種はステンレスタンクで 18 ヶ月行います。熟成中はバトナーージュを行います。最低 4 ヶ月瓶熟させてからリリースします。

【赤・フルボディ】<Alc. 14.0 %> 国/地域等：イタリア/ウンブリア 等級：D.O.C.

葡萄品種：サンジョヴェーゼ、メルロ、カベルネ ソーヴィニヨン、サグランティーノ

熟成：500L のオーク樽、ステンレスタンクで 18 ヶ月、瓶で最低 4 ヶ月

品番：IA-184/JAN：4935919941846/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)



サグランティーノの魅力を引き出したトップ キュヴェ しっかりとしたタンニンがありながらも素晴らしいバランスのワインです

カルロ レ モンテファルコ サグランティーノ 2019 Carlo Re Montefalco Sagrantino

ワイナリーの名前の由来となった女性“タデア”の実父である、神聖ローマ帝国の皇帝カール5世にちなんだ最上級キュヴェです。「私たちのアプローチは最小限の介入かつ、葡萄樹のバランスに最大の注意を払うという考えに基づいています。収量を低く抑え注意深くキャノピーマネジメントを行います。収穫は10月下旬に行います。サグランティーノはもともとタンニン豊富でしっかりとした骨格があるため、糖度が高だけでなく、フレッシュさと酸を保ちつつ、フェノールが完全に成熟した状態に到達していなければなりません。ソフトな抽出を行い、エレガンスとアロマの複雑さを保つための温度管理を行います。また、アンフォラを使用することでタンニンを洗練させ、果実の純粋さ、テクスチャーを引き出し、葡萄やテロワールの独自性を保ちつつワインを開かせます。熟成はソフトな樽、ミディアムトーストのフレンチオークとイルピニア（カンパーニャ）産の栗で出来た樽で行います。ワインの個性を失うことなくストラクチャーを支えるためにこれらの樽を選んでいきます。忍耐強く長期の熟成を行うことで、タンニンはより洗練され、時間が経過するにつれて一体化し、まとまりが出来ます。私たちがサグランティーノに求めていることは、大柄で重たいワインではなく、エレガントさと調和を保ちつつ、葡萄の持つ強い個性を尊重したワインにすることです。しっかりとしたストラクチャーがあるがアグレッシブではない、パワフルだがヘヴィーではない、深みがあるが、同時に食卓で楽しめて、テロワール、ヴィンテージがはっきりと表現されているワインです」と生産者は話します。



熟した赤や黒の果実の力強いアロマがあります。ブルーベリーやブラックベリーにブラックペッパーを思わせるスパイスやお香のニュアンスが混ざっています。口に含むと複雑でしっかりとした骨格がありフルボディ、シルクのようにしなやかなタンニンが感じられます。畑の土壌は石を多く含むローム質、葡萄の仕立てはコルドーネ スペロナート、栽植密度は6,000本/ha、平均樹齢は21年です。収穫は9月末に畑で選別しながら手摘みで行います。セラーに運んだ後、2度目の選別を行います。除梗した葡萄はステンレスタンクとアンフォラを使って10~18日間発酵させます。発酵中、ステンレスタンクではポンピングオーバー、アンフォラではパンチングダウンを行います。熟成はトースト具合の異なるフレンチオークとイルピニア（カンパーニャ）産のトノーで40ヶ月熟成させます。熟成中、バトナーージュを行い澱と攪拌させます。ボトリングしてから最低6ヶ月瓶熟させてからリリースします。

【赤・フルボディ】<Alc. 15.5%> 国/地域等：イタリア/ウンブリア

等級：D.O.C.G. 葡萄品種：サグランティーノ 100%

熟成：フレンチオークとトノーとイルピニア（カンパーニャ）産の栗の樽で40ヶ月、その後瓶で最低6ヶ月

品番：IA-185/JAN：4935919941853/容量：750ml

¥7,920(本体価格¥7,200)



モンテファルコ サグランティーノは、1992年にD.O.C.G.に認定されました。生産可能なワインは赤か、パッシートの甘口のみで、どちらの場合も葡萄品種はサグランティーノ 100%で造らなければなりません。サグランティーノが持つ強靱なタンニンを和らげるために、最低熟成期間は37ヶ月と定められており、これはD.O.C.G. バローロの最低熟成期間である38ヶ月に匹敵するほどです。弊社でも、このサグランティーノが持つ力強いタンニンの個性を認めながらも、あまりに渋味が強すぎるがゆえに取り扱いを見送った銘柄が多々あります。そうした中で、今回新たに取り扱いを始めたレ タデーのワイン、「カルロ レ モンテファルコ サグランティーノ」は、サグランティーノらしいしっかりとしたタンニンを持ちながらも味わいのバランスが取れており、この品種の個性と面白さ、サグランティーノのワインの美味しさをお伝えできるのではないかと考え、輸入することを決めました。「カルロ レ」以外の2種類の赤ワイン、「コスタ セッカ」、「ジュリオ セcondo」のどちらもサグランティーノを使用していますが、その存在感を保ちながらも、国際品種とのブレンドによってバランス良く仕上げられています。また、2種類の白ワイン「デュ ラソーレ」と「フィヨア スポレト」についても素晴らしい品質で、どのワインも自信を持ってお伝えしたいワインばかりです。ぜひご賞味ください！

ロゼワイン特集



ロゼワインは、「ロゼ」と一括りにできない面白さがあります。フランス コート デュ ローヌのマス デ ブレサドのオーナーであるシリル マレスは、「ロゼは最も難しく、興味深いワイン。最高のバランスを見つけたのがとても難しい。だから面白い」と語ります。生産者の意向が反映されたり、年ごとの特徴が表れたり、生産者ごと、ヴィンテージごとに色とりどりなのです。ぜひ、その多彩さに触れていただきたく、ご案内させていただきます。



赤い果実の風味が広がる、フレッシュで繊細な味わい
春から夏におすすめの軽快なロゼ

バルドリーノ キアレット 2024

Bardolino Charetto

輝きのある美しいロゼカラー、イチゴやチェリーの繊細で魅力的なアロマとフレーバー、綺麗な酸が感じられます。口当たりは非常にフレッシュかつ繊細、心地よく長い余韻が感じられます。畑はガルダ湖の東側、バルドリーノ、ラツィーゼ、カヴァイオン ヴェロナーゼに位置しています。収穫した葡萄はやわらかく圧搾し、温度コントロールされたステンレスタンクで発酵、熟成させます。

【ロゼ・辛口】 <スクリュエキャップ> <Alc.12.5%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト/D.O.C.

生産者：カンティーナ ディ クストーツァ

葡萄品種：コルヴィーナ、モリナーラ、ロンディネッラ

品番：I-944/JAN：4935919059442/容量：750ml

¥1,430(本体価格¥1,300)



3種類の土着品種をブレンドして造る
爽やかな飲み口のヴィーニョ ヴェルデのロゼ

ヴィーニョ ヴェルデ ハーザ ロゼ 2024

Vinho Verde Raza Rosé

イチゴやレッドチェリーを思わせる豊かなアロマとフレーバー。畑の標高は平均 200 ~ 250m、緩やかな斜面で非常に日当たりの良い場所です。土壌は花崗岩が豊富で、一部は粘土とシストが混ざっています。収穫は畑で選別しながら手摘みで行い、葡萄がつぶれないように 20kg のケースに入れてセラーに運びます。除梗した後、低圧でゆっくりと圧搾、14 ~ 16 度に温度コントロールされたステンレスタンクで発酵させます。

【ロゼ・辛口】 <スクリュエキャップ> <Alc.11.5%> 国/地域等：ポルトガル/ミーニョ/D.O.C.

生産者：キンタ ダ ハーザ 葡萄品種：パデイロ、エスパデイロ、ヴィニヤン

品番：PA-050/JAN：4935919360500/容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)



「このロゼのコンセプトは、一杯飲んだら喜びを与えてくれること。
とにかく私たちが造りたいのは美味しいワインだ！」と語る自身作！

シャトー デ ゼサル ロゼ 2024

Château des Eyssards Rosé

輝きのある淡いロゼカラー、レッドカラントやチェリーを思わせる豊かな果実味があり、非常に爽やかな口当たりが魅力です。夜間に機械で収穫した後、葡萄は 24 時間、果皮浸漬を行い、色とアロマを抽出します。この工程は美しいロゼカラー、そして赤い果実のアロマを引き出すために大変重要です。その後、圧搾し、ステンレスタンクでアルコール発酵を行い、熟成もフレッシュさを保つため、ステンレスタンクで行います。

■「コンクール デ ヴァンド シュッド ウェスト 2025」で金賞

【ロゼ・辛口】 <スクリュエキャップ> <Alc.12.5%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.

生産者：シャトー デ ゼサル 葡萄品種：メルロ、カベルネ ソーヴィニヨン

品番：FD-381/JAN：4935919963817/容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)



スペインの良質なロゼの産地 “ナバラ” のワイン。
この価格帯ながら、しっかりとした旨みがあります。

メディオディア ロサド 2024 Mediodia Rosado

セニ工法で造ります。品種により 24 ~ 48 時間、低温でスキンコンタクト。低温で 14 ~ 20 日間の発酵後にブレンドし、澱と共に 3 ヶ月寝かせます。深い色合い、花やチェリー、イチゴの香り。「見た目だけでなく、強いアロマ、しっかりとしたタンニン、アルコールのボリュームもあり、全ての要素が詰まったロゼ」とワインメーカーのハビエルは話していました。「メディオディア」はスペイン語で「正午、昼」を意味します。

【ロゼ・辛口】 <Alc.13.0%> 国/地域等：スペイン/D.O.ナバラ
生産者：ボデガ イヌリエータ 葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン、メルロ、ガルナッチャ、他
品番：S-301/JAN：4935919073011/容量：750ml **¥1,870**(本体価格¥1,700)



やっぱりこれ！ファンティーニのチェラズオーロ。
フレッシュな果実味が楽しめる、バランスのとれたロゼ。

ファンティーニ チェラズオーロ ダブルッツォ 2024 Fantini Cerasuolo d'Abruzzo

「チェラズオーロ」は、イタリア語でサクランボ色を意味し、ラチウムの方言の「チェラーザ」に由来します。小さな赤い果実を思わせる、強く持続性があり、繊細でフルーティな香りです。ミディアムボディで、バランスがとれ、ソフトでまろやかな、長い余韻があります。10 月初めに収穫し、除梗、破砕します。約 6 時間の短い果皮との醸しをします。果皮を除き、12 度で 15 日間発酵します。

【ロゼ・辛口】 <Alc.12.5%> 国/地域等：イタリア/アブルッツォ/D.O.C.
生産者：ファンティーニ 葡萄品種：モンテプルチャーノ 100%
品番：IA-065/JAN：4935919940658/容量：750ml **¥2,090**(本体価格¥1,900)



印象的なラベルが目を惹く『オノベラ』のロゼ。
プレスとセニエの果汁使用、果実の風味溢れる爽やかな味わい。

オノロ ベラ ロサド 2024 Honoro Vera Rosado

テンブラニーリオとシラーをブレンドした、きりっと心地よい酸のある爽やかなロゼ。親しみやすく飲みやすいワインです。赤い果実やチェリーの風味、さらにイチゴやスイカを思わせる風味。収穫後ワイナリーに葡萄が到着してから、一切酸素に触れずに醸造出来る最新の設備を導入しています。最大限のアロマを得るために 18 ~ 20 度に管理し、ステンレスタンクで発酵させます。

【ロゼ・辛口】 <スクリュューキャップ> <Alc.13.0%> 国/地域等：スペイン/フミーリャ/D.O.
生産者：ヒル ファミリー エステーツ 葡萄品種：テンブラニーリオ、シラー
認証：ユーロリーフ
品番：S-304/JAN：4935919073042/容量：750ml **¥2,090**(本体価格¥1,900)



まるで赤ワインのような濃い色にしっかりとした骨格。
自分たちのスタイルを貫いて造った、こだわりのロゼ。

チェラズオーロ ダブルツォ 2024

Cerasuolo d'Abruzzo



輝きのある濃いチェリーレッド。チェリーやバラの花を思わせるフルーティでフローラルな強いアロマがあり、非常にフレッシュでバランスのとれた味わい。9月末に、手摘みで選別しながら収穫。除梗、破碎した後、やわらかく圧搾します。8度で24時間置き、澱下げをします。16～18度に温度コントロールしたステンレスタンクで発酵。翌年の1月末までステンレスタンクで熟成させた後、2月にボトリングします。

【ロゼ・辛口】 <Alc.14.0%> 国/地域等：イタリア/アブルツォ/D.O.C.

生産者：パローネ コルナッキア 葡萄品種：モンテプルチャーノ 100%

認証：ユーロリーフ、ICEA

品番：IA-039/JAN：4935919940399/容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)



土着品種プリエト ピクードの個性が表現されています。
しっかりと濃い色合いとコクのある風味が楽しめるロゼ。

パルデバジェス ロサド 2023

Pardevalles Rosado

プリエト ピクードのアロマには、ラベルにも描かれているユリの花の要素があります。透明感のあるしっかりと濃いバラ色。イチゴを思わせるフレッシュで豊かなアロマ、かすかに柑橘類のニュアンス。味わいはフレッシュでコクがあります。12時間のスキンコンタクトの後タンクに移し圧搾。48時間静置して、澱下げします。温度管理しながらステンレスタンクで発酵します。清澄とろ過をして、瓶詰めします。

【ロゼ・辛口】 <Alc.13.5%> 国/地域等：スペイン/レオン/D.O.

生産者：パルデバジェス 葡萄品種：プリエト ピクード 100%

品番：S-300/JAN：4935919073004/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)



「ロゼが最も難しい」と語る生産者のこだわりの1本。
ロゼの本場南仏を感じる美しい色合いと豊かな果実味。

コスティエール ド ニーム ロゼ キュヴェ トラディション 2024

Costières de Nîmes Rosé Cuvée Tradition

薄いバラの花びらの色、赤いフルーツ、イチゴや黒スグリの風味。フレッシュで程よい酸も感じられます。よりエレガントにするためセニエ工法で造っています。ステンレスタンクで18度で発酵。マロラクティック発酵はさせません。グルナッシュがまるやかさを、シラーが色の鮮やかさを、そしてサンソーが果実と新鮮さを与え、全体で素晴らしいバランスを造り出しています。

【ロゼ・辛口】 <Alc.13.5%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/A.O.C.

生産者：マス デ ブレサド 葡萄品種：グルナッシュ、シラー、サンソー

認証：ユーロリーフ、AB

品番：FD-507/JAN：4935919965071/容量：750ml

¥2,750(本体価格¥2,500)





5年連続で「ルカ マローニ」で99点獲得！
美しいプロヴァンスカラーのエlegantなロゼ。



カラレンタ ロザート 2023

Calalenta Rosato

葡萄はフレッシュさとアロマを保つため、気温の低い夜間に手摘みで収穫します。淡いパウダーピンクの愛らしい色合いを持つプロヴァンスカラーのロゼで、イチゴやピンクグレープフルーツのフレッシュでやわらかなアロマと同時に、バラの花の心地よいアロマが広がります。非常にフレッシュで洗練されたスタイルのワインです。

■「ルカ マローニ 2025」99点 ■「ヴィノス2024.5」91点

【ロゼ・辛口】<ガラス栓><Alc.13.5%> 国/地域等：イタリア/アブルッツォ

生産者：ファンティーニ 葡萄品種：メルロ

品番：IA-098/JAN：4935919940986/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)

落ち着いたボディに程よいタンニンと酸がある、
ネッピオーロ100%で造る上品で美しいロゼワイン。



ランゲ ロザート 2024

Langhe Rosato

土着品種ネッピオーロで造ったロゼワイン。花や少し甘いオレンジの香り、しっかりと粘性があります。タンニンと酸は程よくバランスが取れています。畑は、バローロを産する村のひとつ、ノヴェッロ村にあり、標高440m、粘土石灰岩（灰色）土壌です。9月後半に収穫します。数時間スキンコンタクトして色を抽出した後、圧搾して（直接圧搾法）、低温に管理しながら発酵。ステンレスタンクで数ヶ月熟成させます。

【ロゼ・辛口】<Alc.12.5%> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.

生産者：ロベルト サロット 葡萄品種：ネッピオーロ100%

品番：IA-173/JAN：4935919941730/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)

集約があり、かつフレッシュなワインを目指して造りました。
バランスの良さや余韻にスパイシーさを感じるタヴェル。



タヴェル ロゼ 2022

Tavel Rosé

畑は、タヴェルの特徴的な土壌のタイプであるガレ ルレ（丸い小石）、白いスレート、砂の3種から成っています。それぞれの品種が、典型的な味わいをワインにもたらしめます。グルナッシュはふくよかな果実味を、サンソーはフィネスと余韻の長さ、シラーは美しい色と赤い果実の風味、そして長い寿命をワインに与えてくれます。

■「ラ ルヴュ ド ヴァンド フランス No.672」90点

【ロゼ・辛口】<Alc.14.0%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/A.O.C.

生産者：ドメヌ ラ ロカリエール 葡萄品種：グルナッシュ、他

認証：ユーロリーフ、AB、デメター

品番：FC-965/JAN：4935919319652/容量：750ml



¥3,960(本体価格¥3,600)



クロデュ モン オリヴェが造るリラック ロゼ。
味わい深く、心地よい飲み口が魅力。

リラック ロゼ 2024

Lirac Rose

「ファッションナブルなプロヴァンスカラーのロゼやクラシックなロゼではなく、ガストロノミックなロゼを目指して造っています。ブラインドで飲んでも素晴らしいワインと分かるようなクオリティを目指しています。ムールヴェードルをメインにして造る理由は、2〜3年キープできる上に複雑さも増していくためです」とセリーヌは話します。ムールヴェードルは直接圧搾、グルナッシュはセニエです。発酵後、果実味とフレッシュさを保つため、マロラクティック発酵はしません。

【ロゼ・辛口】<Alc.14.0%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/A.O.C.

生産者：クロデュ モン オリヴェ 葡萄品種：ムールヴェードル、グルナッシュ

品番：FD-559/JAN：4935919965590/容量：750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)



良質のモナストレルを贅沢に70%使って造った、
この生産者なら、これはのカバ ロゼ。

カバ セレクション エスペシャル ブルット ロゼ 2022

Cava Selección Especial Brut Rosé

このカバは、モナストレルを70%使用しています。これは、ペネデスに流通するモナストレルの8割がこの生産者向けであり、そのため良質のモナストレルを確保出来るからです。15ヶ月熟成させています。鮮やかな赤色、イチゴやチェリーを思わせる香りがあります。キレのあるボディで、余韻にはほんのりと甘い果実の風味が広がります。

【ロゼ・スパークリング・辛口】<Alc.11.5%> 国/地域等：スペイン/ペネデス/D.O.

生産者：マス デ モニストレル

葡萄品種：モナストレル70%、ピノ ノワール30%

品番：S-095/JAN：4935919070959/容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)



ピノ ノワールを100%使用し、やや辛口に仕上げたスパークリングワイン。
「ワイン王国」にて、5つ星評価も獲得した、春に飲みたいロゼ！

インスピロ スプマン セック ロゼ ピノ ノワール NV

Inspiro Spumant Sec Rose Pinot Noir

ピノ ノワールを使ったシャルマ方式による繊細なスパークリングです。ベースワインを造った後、タンク内で二次発酵を行います。野イチゴやさくらんぼ、バラの花を思わせる華やかなアロマがあります。非常にフレッシュできめ細かく持続性のある泡立ちがあります。ほんのりとした心地よい果実の甘みを感じられます。「ワイン王国 2025年5月号」のブラインドテイスティング企画「1000円台&2000円台の春に飲みたいロゼワイン」にて5つ星を獲得しています。

【ロゼ・スパークリング・やや辛口】<Alc.12.0%> 国/地域等：モルドバ

生産者：シャトー ヴァルテリー 葡萄品種：ピノ ノワール100%

品番：M-016/JAN：4935919980166/容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)




CANTINA DI CUSTOZA
- 1968 -

Custoza

Point 01

**受け入れから瓶詰まで
徹底した品質管理**

約200軒の栽培農家から成り、伝統を重んじながらも革新的な技術を取り入れています。例えば13機もの空気圧式プレス、ラベル不良や異物混入が起きないよう最新鋭の瓶詰ラインの導入など、収穫した葡萄を製品にするまでの徹底的な品質管理体制がコストパフォーマンスの高さを実現しています。

Point 02

**童話をモチーフにした
印象的なラベル**

このワインのラベルデザインは「しっかり者のスズの兵隊」をモチーフとしています。昔から多くの人々に読み継がれている童話を、時代を超えて愛され続けるワインと照らし合わせており、童話をモチーフとした可愛らしいラベルデザインも人気となった要因のひとつです。

Point 03

**こだわり抜いた生産者組合
だから品質が高い**

収穫した葡萄は測定器を使い葡萄の品質をレベルごとに分類します。果汁は二重構造のチューブに通し、冷やし酸を保ちます。こうした細かな気づかいが、この価格帯とは思えないほどの豊かなアロマと、集約しているながら、きれいで充実した果実味を持ったワインを生み出しています。



クストーツァ 2024

Custoza

畑はガルダ湖の南東に位置するソルマカンパーニャ、ヴァレージョ スル ミンチョに位置しています。収穫した葡萄はやわらかく圧搾し、温度コントロールされたステンレスタンクで発酵、熟成させます。輝きのある淡い麦わら色、青リンゴや洋梨を思わせる豊かなアロマが広がります。口に含むと非常にクリーンでピュア、良質な葡萄を感じさせる集約があります。口当たりはスムーズでバランスが良く、しっかりとした骨格を持っています。

【白・辛口】 <スクリューキャップ> <Alc. 12.5%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト

生産者：カンティーナ ディ クストーツァ

葡萄品種：ガルガネガ、トレッピアーノ トスカーノ、トカイ フリウラーノ

熟成：ステンレスタンク

品番：I-943/JAN：4935919059435/容量：750ml

¥1,430(本体価格¥1,300)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026年3月時点のものです。



DOMAINE
BURLE



Point 01

稲葉のローヌ ワインの原点

1992 年以來取り扱いを続ける、弊社のコート デュ ローヌのワインの原点と言える生産者です。コート デュ ローヌのワインへの情熱はエドモン ビュルルのワインに出会ってから始まり、弊社がこのエリアのワインに注力するきっかけとなりました。現在は 2 人の息子フローラン（次男）とダミアン（三男）がドメーヌを引き継いでいます。

Point 02

ビュルル兄弟の自信作

このワインは、フローランとダミアンの代になってからリリースしたワインです。グルナッシュにマルスランやカラドックといった南仏品種を巧みにブレンドしています。父の時代の凝縮感や素朴さを残しつつ、親しみやすいスタイルに仕上げました。「ヴァン ド ペイとしては良すぎるんじゃないの！」とビュルル兄弟が語る自信作です。

Point 03

ラベルを一新してからも好評いただいています

2022VT よりラベルを一新し、シンプルで洗練されたイメージになりました。近年では、ワインも集約感を残しつつ、タンニンはやわらかく果実の風味がより感じられるスタイルへと変化しています。「2024 年は過去 20 年で収穫量が最も多い年となり、品質と共に大変満足のいく年となりました」と話します。

ビュルル エスク 2024

Burle Est-ce que

熟したプラムやカシスの華やかな香りがあります。口当りは滑らかで凝縮された果実味とスパイス、しなやかなタンニンが感じられます。畑はジゴンドス村の南、ヴィオレスとサブレ近く、ヴァン ド ペイのエリアにあります。土壌は粘土と石灰岩です。発酵後、コンクリートタンクで 12 ヶ月熟成させます。ろ過も清澄もしません。

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.0%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ
生産者：ドメーヌ ビュルル

葡萄品種：グルナッシュ、マルスラン、カラドック、シラー

熟成：コンクリートタンクで 12 ヶ月

品番：FC-800/JAN：4935919318006/容量：750ml

¥1,870(本体価格¥1,700)



アンブル デロルム



ドメーヌ ドラ モルドレは、1986年にフランス デロルムによってタヴェルに設立されたワイナリーです。“モルドレ”とは、この地方にも生息しているヤマシギ（ベカス）のことです。1989年にフランスの長男クリストフが中心となり、わずか10年ほどで南ローヌのトップ ドメーヌの一員として知られるようになりました。2015年にクリストフが惜しまれながら亡くなりましたが、レミ ショーヴェを中心として再編成されたモルドレは、クリストフ時代と変わらぬばかりか、さらに素晴らしいワインを造り続けています。

- 1986年：フランス デロルムがドメーヌを設立。
- 1989年：長男クリストフが中心となりワイン造りを開始。
- 1998年：クリストフからINABAへコンタクト。
- 2002年：INABAが輸入を開始。
- 2004年：ロバート パーカーが“シャトーヌフ デュ パブラ レイヌ デ ボワ” 2001VTに100点を献上。
- 2010年：レミ ショーヴェが加入。有機栽培への転換開始。
- 2015年：クリストフが急逝。フランスが一時的に戻る。
- 2016年：クリストフの妻マドレーヌが経営を、娘アンブルがレミと共にワイン造りを引き継ぐ。
“シャトーヌフ デュ パブラ レイヌ デ ボワ” 2016VTが見事「ワイン アドヴォケート」98点、「ジエブ ダナック.com」で100点を獲得。
- 2020年：バイオダイナミ栽培のデメター認証を取得。
- 2024年：ペットナットの生産を開始。
- 2026年：設立40周年。輸入開始から24年目となる。

- ・伝説となった醸造家“クリストフ”娘のアンブルが彼の哲学を継ぐ
- ・タヴェル、リラック、シャトーヌフ、すべてでトップクラスの評価
- ・ラングロールと並ぶタヴェルの生産者
- ・自家畑の葡萄を100%使用
- ・生きた土壌を重視するバイオダイナミ栽培
- ・樹齢の古い区画は馬耕栽培を行う
- ・すべての葡萄を手摘みする
- ・すべてのワインを野生酵母で発酵
- ・SO2は必要最小限の添加のみ
- ・人的介入を抑えたワイン造り
- ・「様々な葡萄品種を通してテロワールの個性を余すことなく表現する」
- ・「凝縮したタンニンがしっかりとした構造に完璧に溶け込んだワイン」を目指す
- ・INABA NATURE 生産者

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2026年3月時点のものです。



クリストフ デロルムの哲学

～BORN TO MAKE WINE : ワインを造るために生まれてきた～
 「これは他の人には受け入れがたいことかもしれませんが、私は最高のワインを得るために出来る限りのことをやらないということが耐えられないのです。私の場合、これは気持ちの問題だけではなく、人生の哲学です。良く出来た仕事に対する愛情と言えるでしょう。決して諦めることなく、全ての細かな点をケアすること。たとえすぐに結果が出なかったとしても、です。今、自分がやっていることに対し常にこれで良いか問いかけ、サステナブルな農業をベースにした自分のワイナリーの本当の価値を見失わないようにしながら、常にもっと良い方法があるに違いないと思っています」
 —クリストフ デロルム

クリストフ デロルム (右) と、彼の哲学を継承し、モルドレのワイン造りを担うレミ ショーヴェ (左)

アンブル デロルムの哲学

～完璧な葡萄には、偉大なワインに必要なものがすべて含まれている～

「私たちの使命は、様々な葡萄品種を通してテロワールの個性を余すところなく表現することです。自然は人類よりもはるかに恵まれています。私たちの役割は何よりも、過剰なまでに手を加えないことだと確信しています。だからこそ、私たちのワインは、ローヌ渓谷の個性豊かなテロワールの繊細さを、余すことなく表現しているのです。定期的な検査と分析を通じて発酵の進行状況を観測しています。私たちはしばしば忘れがちですが、重要なのは葡萄であり、その果肉、果皮、種子には、素晴らしいワインを造るのに必要なものがすべて含まれています。もちろん、葡萄が完璧であればの話ですが。だからこそ私たちの努力と投資は、葡萄畑に集中しているのです。完熟した健全な葡萄は、テロワールの持つ複雑さを最大限に表現し、テクノロジーの限界を超越します。私たちは、タンニンが非常に凝縮され、非常に濃厚な構造に完璧に溶け込んだワインを造り出すことを目指しています。果実味に溢れ、若いうちから美味しく飲めるだけでなく、長期熟成させることもでき、テロワールの個性を時とともに表現します。ワインメーカーになるということは、科学的な手法を適用することではありません。両足を土の上に置き、根のようにして、葡萄の木が感じていることを自ら感じ取り、そうして得られた果実を毎回違った方法で醸造することです。自分たちの葡萄を心理解解し、すべての葡萄樹を知り、干ばつや雨によるストレスを、まるで自分自身が植物であるかのように感じることです。つまり、人間の本能、情熱、感情、即興性が不可欠なのです」
 —アンブル デロルム



22歳の若さで偉大な父を失い、急遽ワイナリーを引き継ぐことになったアンブル。現在では栽培・醸造はもちろん、母とともに経営にも携わっている。

タヴェル、リラック、シャトーヌフ……すべてのオペレーションでトップクラスの評価を獲得

ドメーヌ ド ラ モルドレは、本拠地であるタヴェルのみならず、リラックとシャトーヌフ デュ パブでも常にトップクラスの評価を獲得し続けています。参考までに、著名なワインガイドの点数を調査し、モルドレのワインがどのくらいの評価を得ているのかをまとめました。たとえば「ヴィノス」でのタヴェルの歴代最高点は、モルドレの“ラ レイヌ デ ボワ” 2020VTの94点で、同じ点数を獲得した銘柄はありません。以下の表では「1位(独占)」と記載していますが、この“独占”がついているものは、他に同点を獲得している銘柄がないということを表しています。逆に、“独占”とついていなければ、他にも複数の銘柄が同じ点数を獲得しているという意味になります。順位については、たとえばタヴェルの評価で94点が1銘柄、93点が6銘柄、92点が20銘柄あるとすると、94点銘柄が「1位(独占)」、93点銘柄が2位、92点銘柄が3位となります。なお、この評価は2025年2月10日現在の調査結果に基づくものです。

AOC	Vinous	Wine Advocate	Jancis Robinson	Decanter	Wine Spectator
Tavel Rosé	1位(独占)	3位	1位	3位	1位
Lirac Blanc	1位	1位	1位(独占)	1位	2位
Lirac Rouge	4位	1位(独占)	1位	3位	2位
Châteauneuf Rouge	8位	2位	6位	2位	3位



現地で見て、聞いて、感じて、試飲したからこそ分かる インポーターが選ぶ“INABA NATURE”

ナチュラルワインがお好きな方にもおすすめのワインが 3000 円台からお買い求めいただけます



マルスラン 100%で造る SO2 無添加のヴァン ド フランス 「SO2 無添加でも素晴らしいワインができるということを伝えるためのワインです」

ラ ルミーズ ド ラ モルドレ ルージュ (SO2 無添加) 2022 La Remise de La Mordoree Rouge Sans Sulfites Ajoute **【限定 130 本】**

モルドレのシンボルであるヤマシギは、森の中の決まった場所に毎年生息します。その場所の名前が「ラルミゼ」というところから、このキュヴェ名を付けました。このワインは SO2 無添加で造ります。「SO2 を添加しなくても、これほど素晴らしいワインができるということを伝えるためのワインです。SO2 を添加していない分、葡萄の状態にいつも以上に注意しなければならない上、天候によって左右されるため、このキュヴェを造るかどうかは収穫中に判断しなければなりません」とアンブルは話していました。野生酵母を使いステンレスタンクに入れ最高 25 度で 21 日間の長い醸しをします。全体の 60%がフリーラン、40%にプレスを使用。熟成はステンレスタンクで約 7ヶ月行います。深い赤色で、赤い果実、黒い果実（ブラックベリー、ブラックカラント）、花（スミレ、ポタン）の香りがあります。素晴らしい口当たりで、新鮮さがあります。

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ

葡萄品種：マルスラン 100% 熟成：ステンレスタンクで約 7ヶ月

認証：ユーロリーフ、デメター

品番：FD-267/JAN：4935919962674/容量：750ml



¥4,180(本体価格¥3,800)



クリストフがポトフワインと呼んだキュヴェ。最新 VT でモルドレの“今”をご体感ください

ラ ルミーズ ド ラ モルドレ ルージュ 2024

La Remise de La Mordoree Rouge

葡萄はリラック、コート デュ ローヌの若い樹齢のものを使用。土壌は、粘土と砂です。平均樹齢は 12 年です。収穫は手摘みで、収穫量は 50hl/ha です。全部を入れてから発酵させています。クリストフは「ポトフワイン」と表現していました。こうすることで互いに味を付け合うそうです。100%除梗し、野生酵母を使いステンレスタンクに入れ最高 25 度で 21 日間の長い醸しをします。全体の 60%がフリーラン、40%にプレスを使用。熟成はステンレスタンクで 7ヶ月行います。深い赤色で、赤い果実、黒い果実（ブラックベリー、ブラックカラント）、花（スミレ、ポタン）の香りがあります。素晴らしい口当たりで、新鮮さがあります。

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ

葡萄品種：グルナッシュ、マルスラン、他 熟成：ステンレスタンクで 7ヶ月

認証：ユーロリーフ、デメター

品番：FD-548/JAN：4935919965484/容量：750ml



¥3,850(本体価格¥3,500)

赤だけではなく、白でも素晴らしいクオリティのワインを生みだしています

ラ ルミーズ ド ラ モルドレ ブラン 2024

La Remise de La Mordoree Blanc

輝きのある美しい金色、白い花や白い果実の豊かなアロマが広がります。口に含むと非常にフルーティでありながら張りがあり、しっかりとしたボディが感じられます。畑の土壌は少し粘土の混ざる砂質です。収穫は厳しく選別しながら 100%手摘みで行います。収穫した葡萄は除梗、破碎し圧搾します。野生酵母を使い、ステンレスタンクで温度コントロールしながら発酵させます。

【白・辛口】<Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ

葡萄品種：クレレット、ヴィオニエ 熟成：ステンレスタンクで 7ヶ月 認証：ユーロリーフ

品番：FD-549/JAN：4935919965491/容量：750ml



¥4,180(本体価格¥3,800)



モルドレを代表するロゼワイン。タヴェルの最高峰を知りたい方はぜひお試しください！

タヴェル ロゼ ラ ダム ルス 2024 (左)

Tavel Rosé La Dame Rousse

ヴァロングとヴェスティードの畑の葡萄を使用します。ガレ ルレ (丸石)、平らな白い石灰岩、砂質土壌の3種の土壌が混ざり合っています。収穫量は42hL/ha。100%除梗します。低温で36~48時間醸しをすることで、複雑さが生まれます。ブナマティックプレスで圧搾。プレスジュースも使い、より骨格のある味わいにします。18度で、ステンレスタンクで発酵させます。マロラクティック発酵はさせません。

★「ジエブ ダナック.com」94点、「ワイン アドヴォケイト2025.6.27」92点

【ロゼ・辛口】<Alc.14.5%>国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ 等級：A.O.C.

葡萄品種：グルナッシュ、シラー、サンソー、他 認証：ユーロリーフ、デメター

品番：FD-503/JAN：4935919965033/容量：750ml

¥6,160(本体価格¥5,600)

タヴェル ロゼ ラ レイヌ デ ボワ (右)

Tavel Rosé La Reine des Bois

【2023VT：限定43本】

葡萄園面積は3ha、平均樹齢は40年です。土壌は、砂と粘土の土台に小石が混じったテラス状のヴァロング台地です。100%除梗します。48時間低温で醸しを行い、その後ブナマティックプレスで圧搾、22度で発酵します。フランボワーズやイチゴジャムの香りと共に花やシトラスの香りが感じられます。エレガントですが厚みがあり、しっかりと辛口で骨格があります。ラ ダム ルスよりボリュームがあり、余韻も長く感じられます。スタンダードの10%の量までしか造らないタヴェル ロゼの上級キュヴェです。

【ロゼ・辛口】国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ 等級：A.O.C.

葡萄品種：グルナッシュ、シラー、クレレット、他 認証：ユーロリーフ、デメター

【2023VT】<Alc.14.0%>品番：FD-262/JAN：4935919962629/容量：750ml ¥6,820(本体価格¥6,200)

★「ジエブ ダナック.com」94点 ★「ヴィノス2024.6」92点

【2024VT】<Alc.14.5%>品番：FD-547/JAN：4935919965477/容量：750ml ¥7,480(本体価格¥6,800)

★「ジエブ ダナック.com」94点 ★「ワイン アドヴォケイト2025.6.27」93点 ★「アシェット2026」1星



モルドレのロゼの新たな表現。タヴェルのトップ生産者が造るペットナット

レ ビュル ド ラ モルドレ ペティヤン ナチュレ ロゼ 2024

Les Bulles de la Mordorée Petillant Naturel Rosé



手摘みし、厳しく選別して健全な葡萄を残します。プレスした果汁を発酵させ、途中で瓶詰めを行い、ボトルの中でアルコール発酵が完了します。果汁に含まれる自然の糖分による発酵の際に炭酸ガスが発生します。イチゴやラズベリーを思わせる赤い小さな果実やバラの花のチャーミングなアロマが広がります。フレッシュかつフルーティ、非常に洗練された味わいが楽しめます。

【ロゼ・スパークリング・辛口】<ペットナット><王冠><Alc.12.0%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ

葡萄品種：グルナッシュ、クレレット、他 認証：ユーロリーフ、AB

品番：FD-550/JAN：4935919965507/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)



ヴァン ド フランスよりも集約感があり、さらに複雑な味わいです

コート デュ ローヌ ルージュ

Côtes du Rhône Rouge

葡萄園面積は、14ha。砂の混ざった砂岩粘土とチョーク土壌です。100%除梗します。収穫量は、45hL/haです。ワインに素晴らしいアロマを与えるために、複数の品種をブレンドします。30度以下で、ステンレスタンクで15~20日間醸しを行います。プレスを弱くして、タンニンを丸くするよう心がけています。スマイルの花やハーブを思わせる香り、カシスのような集約感が見事です。しっかりとした構成とこなれた柔らかいタンニンが感じられます。

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ 等級：A.O.C.

葡萄品種：グルナッシュ、シラー、サンソー、他 認証：ユーロリーフ、デメター

【2022VT】品番：FD-265/JAN：4935919962650/容量：750ml

【2023VT】品番：FD-264/JAN：4935919962643/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)

¥4,180(本体価格¥3,800)



シャトーヌフ デュ パブを彷彿とさせるスケール感と凝縮感を持つリラック

リラック ルージュ ラ ダム ルス (左)

Lirac Rouge La Dame Rousse

ドメーヌ ド ラ モルドレのリラックの品質は別格です。ロバート パーカー Jr.も「間違いなくこのアペラシオンで造られている最上のキュヴェである。小型化したシャトーヌフ デュ パブのような味のするリラック」と絶賛し、別格の扱いをしています。小石混じりの、粘土質白亜、粘土質石灰岩土壌です。100%除梗します。収穫量は、30hL/haです。温度管理の下ステンレスタンクで、30日間発酵させます。熟成もステンレスタンクで行います。濃いルビーレッド、複雑さのある味わい深い香り。凝縮した果実味があり、かすかな甘みとコーヒーを感じさせる味。心地よい酸味としなやかなタンニン、余韻が長く残ります。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ 等級：A.O.C.

葡萄品種：グルナッシュ、シラー 認証：ユーロリーフ、デメター



【2022VT】<Aic.15.0%> 品番：FD-260/JAN：4935919962605/容量：750ml **¥5,500**(本体価格¥5,000)

★「アンドレアス ラーソン テイステッド」93点

【2023VT】<Aic.14.5%> 品番：FD-546/JAN：4935919965460/容量：750ml **¥6,050**(本体価格¥5,500)

★「ワイン アドヴォケイト 2025.10.17」91+点



リラック ルージュ ラ レイヌ デ ボワ (右)

Lirac Rouge La Reine des Bois

【2020VT：限定 26 本】

クリストフの1番のお気に入り、このワインでした。ドメーヌを象徴するワインと言えるモルドレのリラック レイヌ デ ボワは、古い樹齢の区画の葡萄を使っています。小石混じりの、粘土質白亜、粘土質石灰岩土壌です。100%除梗します。収穫量は、30hL/haです。温度管理の下、ステンレスタンクで30日の発酵と長い醸しをします。グルナッシュはシラーと、ムールヴェードルは遅摘みのシラーと混醸することで複雑さが出ます。15%を樽（新樽でない）、残りはステンレスタンクで熟成させています。濃いルビー、クレーム ドカシスやブラックベリーの良い香りが感じられます。リッチな味わいでボリュームがあり、フルボディです。ピュアで長い余韻が続きます。シャトーヌフ デュ パブを彷彿とさせる香りと味わいです。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ 等級：A.O.C.

葡萄品種：グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル 認証：ユーロリーフ、デメター、AB(2020VT)

熟成：15%を樽、残りはステンレスタンク

【2020VT】<Aic.15.5%> 品番：FC-823/JAN：4935919318235/容量：750ml **¥7,480**(本体価格¥6,800)

★「ワイン エンスージアスト 2023.12.31」95点 「ワイン アドヴォケイト 2023.9.30」93点

★「デカンター2022.04」92点 ★「アシェット 2023」2星

【2022VT】<Aic.15.0%> 品番：FD-259/JAN：4935919962599/容量：750ml **¥8,250**(本体価格¥7,500)

★「アンドレアス ラーソン テイステッド」93点



現地で試飲した際に、「南ローヌでありながら、なぜこんなにも酸とミネラルが感じられる素晴らしいワインができるのですか?」と思わず聞いてしまったほどの凄みある1本

リラック ブラン ラ レイヌ デ ボワ 2023

Lirac Blanc la Reine des Bois

【2023VT：限定 16 本】

※無くなり次第 2024VT に切り替わります。

グルナッシュ ブラン、ヴィオニエ、ルーサンヌ、マルサンヌ、ピクプールなど多種の葡萄をブレンドして造っています。土壌は、砂と赤粘土に小石が混じっています。収量は35hL/haに抑えています。温度管理の下でスキンコンタクトをして、破碎せずに圧搾します。2017VTからは、樽は使わず、ステンレスタンク100%で発酵、熟成させています。緑がかったゴールド、白い果実、桃、アプリコット、洋梨のアロマ、フレイバーに満ちた、まろやかな味わいです。長い余韻が感じられます。

★「ジエブ ダナック.com」94点

【白・辛口】<Aic.14.0%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ 等級：A.O.C.

葡萄品種：グルナッシュ ブラン、クレレット、ヴィオニエ、他

認証：ユーロリーフ、デメター

品番：FD-258/JAN：4935919962582/容量：750ml



¥8,250(本体価格¥7,500)

モルドレのクオリティの高さを実感できるシャトーヌフ デュ パプ
ラ レイヌ デ ボワよりもグルナッシュ比率が高く、スムーズに仕上げられています

シャトーヌフ デュ パプ ルージュ ラ ダム ヴォヤージュズ

Châteauneuf du Pape Rouge La Dame Voyageuse

【2021VT：限定 28 本】

「ラ ダム ヴォヤージュズ」とは「旅をする女性」という意味です。土壌はガレ ルレと呼ばれる丸石の下に粘土とシリカ（珪土）を含む組成です。収穫は選別しながら行います。葡萄は 100%除梗します。選別酵母と野生酵母を使用しています。発酵は 50hL のコンクリートタンクで行います。30 日間の長い醸しを行います。15%を 1~3 回使用樽で、残りはステンレスタンクで熟成させます。レイヌ デ ボワとの違いは、よりグルナッシュの比率が高く、熟成のタンクの比率を多くしていることです。

【赤・フルボディ】 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ
等級：A.O.C. 葡萄品種：グルナッシュ、ムールヴェードル、シラー、他
認証：ユーロリーフ、デメター、AB(2021VT)

熟成：15%を 1~3 回使用樽、残りはステンレスタンク

ケース単位(6本)に限り
木箱で発送



【2022VT】 <Alc.14.5%> 品番：FD-257/JAN：4935919962575/容量：750ml **¥13,200**(本体価格¥12,000)

★「デカンター2023.9.18」95点 ★「ベタンヌ+ドゥソーヴ 2025」93点 ★「アシェット 2026」1星

【2021VT】 <Alc.15.5%> 品番：FC-825/JAN：4935919318259/容量：750ml **¥12,650**(本体価格¥11,500)

★「ベタンヌ+ドゥソーヴ 2024」93点 ★「ワイン スペクテーター 2024.3.31」92点

★「ワイン アドヴォケイト 2023.9.30」91点



「デカンター」98点&「ジェブ ダナック.com」97点を獲得！

シャトーヌフ デュ パプの最高峰とされる区画「ラ クロー」からのワイン

シャトーヌフ デュ パプ ルージュ ラ レイヌ デ ボワ 2022

Châteauneuf du Pape Rouge La Reine des Bois

エレガンスと集約を兼ね備え、余韻の長さが他のワインとは比べ物にならない、パーフェクトとも言えるシャトーヌフ デュ パプです。シャトーヌフ デュ パプで最も優れた「ラ クロー」と呼ばれる畑です。シリカと小石の混ざった粘土土壌。収穫量を 30hl/ha に抑えて造っています。100%除梗します。発酵は 50hl のコンクリートタンクを使用。30 日という長い時間をかけ、34 度でゆっくりと発酵させます。20%はオーク樽で、残りはステンレスタンクで熟成させています。透けて通らない深く濃いルビー、なめし革、黒トリュフやコーヒー、凝縮した赤い果実のアロマがあります。ふくよかで集約があり、フレイバーにあふれています。リコリスを思わせるフルーティで長い余韻があります。

★「デカンター 2024.3」98点

★「ジェブ ダナック.com」97点&TOP 100の36位に選出

★「ジェームス サックリング.com」96点

★「ベタンヌ+ドゥソーヴ 2025」94点

★「ワイン スペクテーター 2025.03.31」94点

★「ワイン アドヴォケイト 2024.9.27」94点

★「ジャンシス ロビンソン.com」17点

【赤・フルボディ】 <Alc.15.0%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ

等級：A.O.C. 葡萄品種：グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル、他

認証：ユーロリーフ、デメター

熟成：20%を 1~3 回使用樽、残りはステンレスタンク

品番：FD-256/JAN：4935919962568/容量：750ml

ケース単位(6本)に限り
木箱で発送



¥18,700(本体価格¥17,000)



BENOIT CHAUVEAU

ブノワ ショヴォー



- ・ 5 世代続くソーヴィニヨン ブランの エキスパート
- ・ 土壌の特徴を際立たせたワイン
- ・ 「アシェット ガイド」もお墨付き
- ・ 品質だけでなく価格も魅力的
ぜひ知っていただきたいプイイ フュメの造り手

ブノワ ショヴォーは、プイイ フュメのサンタンドラン村で 5 世代続く家族経営のドメーヌです。2000 年より現オーナーのブノワ ショヴォーと妻のエマニュエルがドメーヌを運営しています。彼の祖父の代は牧畜を主業としていたため、畑は栽培農家に折半耕作をしてもらい、葡萄は地元の農協へ売っていました。1995 年、現在のオーナー、ブノワ ショヴォーが父のクロードと一緒にワイン造りに参加するようになり、ワイン造りに注力します。1997 年には祖父母からも畑を引き継ぐと、新しいセラーを建設し、新しく植樹もしました。2011 年にはセラーを増築して醸造環境を整えました。現在はプイイ フュメ 23ha、コトー デュ ジェノワ 4ha に畑を所有しています。栽培している品種の大部分はソーヴィニヨン ブランですが、その他にシャスラ、黒葡萄のピノ ノワールとガメイも育てています。

ブノワは、家系が農家だったため、農学を専攻し葡萄栽培だけに限らず農業全般を学んできました。学生時代にワインを研究しブルゴーニュ、モンペリエにて研究を深めました。現在は畑仕事からワイン造りまでの工程を担当しています。2015 年の現地訪問では、ワインの仕事について、「葡萄栽培からワインが飲まれるすべての工程に携われる素晴らしい仕事。自分たちのワインを飲んで頂くお客様と出会うのも大変興味深い」と話していました。妻のエマニュエルは主に事務仕事を手伝い、プロモーション等で夫を支えています。また、2021 年にはアグロノモでありエノログでもある娘リズがドメーヌに加わり、新しいスタートを切りました。



土壌の特徴を際立たせたワイン

ブノワ ショヴォーでは、同じアペラシオンでも、土壌や葡萄の成熟度、区画の違いで複数のステンレスタンクに分けて醸造し、このエリアの持つテロワールの特徴を表現しています。畑の土壌は、主に火打石を含む粘土（シレックス）、キンメリジャンの泥灰土、石灰岩です。例えば、プイイ フュメは3つのキュヴェ、また、コトー デュ ジェノワは2つのキュヴェといったように土壌ごとに分けて醸造し、同じソーヴィニヨン ブランからでも土壌による味わいの違いを際立たせることで、このエリア、及び葡萄品種の魅力を表現しています。

機械で収穫を行うのは、葡萄の最高の状態を逃さないため

ブノワ ショヴォーでは機械による収穫を行います。「収穫前に葡萄を選別します。選別方法は実際に葡萄を食べることとセラーに持ち帰って完熟度を調べます。葡萄の収穫時期を知らせてくれる公共の分析所もあり、公共機関が8月末に週1回葡萄の成熟具合を検査、さらに収穫時期にも週1回検査をしています。機械での収穫は短時間で摘み取り作業が出来るため、検査の結果を最終段階のぎりぎりまで待ち、良い状態を把握してからの収穫が可能です」とブノワは話します。

「アシェット ガイド」もお墨付きの知る人ぞ知る生産者

生産者とそのワインと評価するワインガイド本が多い中、「アシェット ガイド」は発行以来、生産者を評価するのではなく、アペラシオンごとに最新ヴィンテージのワインを評価する方式をとり、消費者に寄り添ったワインガイドと言われています。

ブノワ ショヴォーのワインは、2001年版のアシェット ガイドから、ほぼ毎年（2006年版と2023年版のみ未掲載）プイイ フュメ、もしくはコトー デュ ジェノワのカテゴリーで掲載されており、知る人ぞ知る生産者のひとりです。



評価方式は、星なし〜3ツ星までの4段階。加えて、アペラシオンごとに掲載され、その中で高評価かつ審査員のおすすめ“COUP DE COEUR”が与えられます。

プイイ フュメに似た特徴を持ち、コストパフォーマンスに優れたマイナーAOC テロワールの個性を表現したコトー デュ ジェノワ

コトー デュ ジェノワ ブラン カルケール 2024 Coteaux du Giennois Blanc Calcaire

土壌はキンメリジャンのマールです。輝きのある麦わら色、柑橘系の果実に加え、パイナップルなどのエキゾチックな果物のアロマが広がります。ふくよかで丸みのある口当たりには、心地よいミネラルが感じられます。繊細な余韻にはかすかに塩っぽさがあります。アロマを保つためにステンレスタンクで発酵、きれいな澱と共に6~8ヶ月熟成させます。

【白・辛口】<Alc. 12.5%> 国/地域等：フランス/ロワール/A.O.C.コトー デュ ジェノワ

葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン 100%

熟成：ステンレスタンクで澱と共に6~8ヶ月

品番：FC-654 / JAN：4935919316545 / 容量：750ml **¥2,970**(本体価格¥2,700)



コトー デュ ジェノワ ブラン シレックス 2024 Coteaux du Giennois Blanc Silex

畑は、シレックスの粘土土壌です。シレックスのテロワールが生むワインは、よりストレートで引き締まり、しっかりとした酸があり、ミネラル豊かでスパイシーなワインになります。レモンのコンフィやエキゾチックな果実に火打ち石の要素が混ざる複雑なアロマが広がります。心地よいアタックがあり、余韻にはフレッシュなミネラルが感じられます。ステンレスタンクで、アロマを保つために16度の低温に管理しながら発酵させます。きれいな澱と共に6~8ヶ月熟成させます。

【白・辛口】<Alc. 12.5%> 国/地域等：フランス/ロワール/A.O.C.コトー デュ ジェノワ

葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン 100%

熟成：ステンレスタンクで澱と共に6~8ヶ月

品番：FC-571 / JAN：4935919315715 / 容量：750ml **¥3,190**(本体価格¥2,900)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2026年3月時点のものです。

「石灰岩土壌は丸さがありバランスが取れている」



プイイ フュメ ラ シャルメット 2023

Pouilly Fumé La Charmette

畑はサンタンドラン村に位置し、面積 12ha、標高 200m の南～南西の斜面にあります。**キンメリジャンのマールとヴィレールの石灰岩が混ざる土壌です。**グリーンがかかった淡い黄色、ハーブの香りが混ざる柑橘系のアロマ、口に含むとシルキーで集約があり、豊かな風味が広がります。余韻は非常にフレッシュです。収量は 60hL/ha です。ブヌマティックプレスで柔らかく压榨します。16 度で 48 時間置き、澱引きします。発酵前のスキンコンタクトはしません。選別酵母を使い、16 度に温度管理したステンレスタンクで 2～3 週間発酵させます。マロラクティック発酵は行いません。ステンレスタンクで、澱と共に 6～8 ヶ月熟成させます。その間、パトナーージュは行いません。清澄し、軽くろ過して瓶詰めします。

■「アシェット 2025」1 星

【白・辛口】 <Alc. 13.0%>

国/地域等：フランス/ロワール/A.O.C. プイイ フュメ

葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン 100%

熟成：ステンレスタンクで澱と共に 6～8 ヶ月

品番：FC-924/JAN：4935919319249/容量：750ml **¥4,180**(本体価格¥3,800)

「シレックスは有名だが、実はそれほど多くない。

この土壌から出来るワインは個性が強い」



プイイ フュメ クロ シレックス 2023

Pouilly Fumé Croq Silex

2021VT までは「クロクルー」というキュヴェ名でリリースしていたワインです。畑はサンタンドラン村にあり、面積 2ha。標高 200m の斜面で、**シレックスの粘土土壌です。**輝きのあるグリーンがかかったイエロー。レモンやグレープフルーツの柑橘系の果物のアロマにはっきりとミネラルのトーンがあります。口に含むとフレッシュなレモンの風味、そしてチョーキーなニュアンスが感じられます。とても洗練されたフレッシュな口当たりです。収量は 60hL/ha。ブヌマティックプレスで柔らかく压榨し、15 度でしばらく置き、澱引きします。スキンコンタクトはしません。16 度に温度管理したステンレスタンクで 2～3 週間発酵させます。マロラクティック発酵は行いません。きれいな澱と共にステンレスタンクで 6～8 ヶ月寝かせます。その間、パトナーージュは行いません。清澄し、軽くろ過して瓶詰します。

【白・辛口】 <Alc. 13.0%>

国/地域等：フランス/ロワール/A.O.C. プイイ フュメ

葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン 100%

熟成：ステンレスタンクで澱と共に 6～8 ヶ月

品番：FD-518/JAN：4935919965187/容量：750ml **¥4,620**(本体価格¥4,200)

ヴィニエティ デル ヴルトゥーレ



ワインメーカーのデニス ヴェルデッキア

- ・ファンティーニが惚れ込んだバジリカータのテロワール
- ・ヴルトゥーレ火山由来のミネラル豊富な土壌
- ・化学物質に弱いクモが生息出来るほどの自然な状態の畑
- ・地下に広がる自然の熟成庫 ・平均樹齢 60 年の葡萄
- ・濃厚で柔らかい、衝撃のおいしさ



この土地にしかない特別なテロワールを活かしたワイン造り

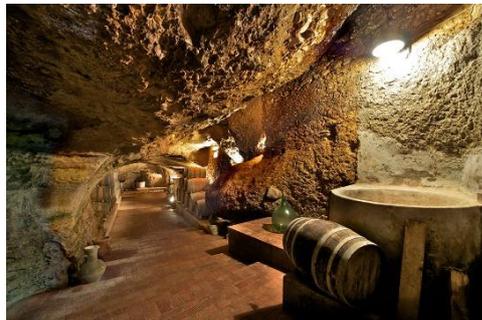
ヴィニエティ デル ヴルトゥーレは、バジリカータ州アチェレンツァでファンティーニ グループが経営するワイナリーです。この土地の農協が破産してしまつたところを、ファンティーニ グループが出資する形で 2010 年にスタートしました。現在は 100%ファンティーニ グループの資本となっています。アチェレンツァは標高 800m ほどの丘の上であり、イタリアの最も美しい町の一つとして知られており、古代ローマの詩人ホラティウスが、「鷹の巣のようだ」と形容したと言われています。この地域は、南イタリアにありながら、標高が 500m 以上と高いため夜になると気温がとて低くなるという特徴があります。ファンティーニ グループの設立者ヴァレンティーノ ショッティは、「日照量が多く、私たちが求めているスタイルのワインを造るのに最高のコンディションです。イタリアの中でも、また私たちの葡萄畑の中でも、最も素晴らしい葡萄がこのエリアから生産されます。まるで時が止まったかのような町で、ここでは 60~70 年前の生活が今も変わらず、すべてのことが自然のままに行われています」と話していました。

ワイナリー名は、この地域の有名な死火山ヴルトゥーレ山にちなんでいます。ラベルに使われるロゴマークは、火山が噴火して溶岩が流れ出している様子をイメージしています。何世紀も前にヴルトゥーレ山が噴火した際に、鉄分と石灰が混じるミネラル豊富な火山性土壌が形成されました。この土壌のおかげで、肉厚でポリウム感がありながら、柔らかいスタイルのワインに仕上がります。ほとんどの葡萄畑が斜面にあるため雨水が流され、水分の過剰な供給を防ぐことが出来ます。使用する葡萄の平均樹齢は 60 年。ファンティーニ グループのワイナリーの中でも収穫期は最も遅く、すべて手摘みで行われます。グループのヘッドワインメーカーであるデニス ヴェルデッキアは、「バジリカータは素晴らしいエリアで、アリアーニコは非常にポテンシャルの高い葡萄です。ネッピオーロのような力強さがあり、非常に長く熟成出来ます」と話していました。



アチレンツァの地下に広がる洞窟が自然の熟成庫

ヴィニエティ デル ヴルトゥーレでは、ワインの貯蔵庫としてアチレンツァの地下に存在する洞窟を利用しています。これらの洞窟は、もともとは村の住人が外敵から身を守るために造られたものでした。洞窟の中は非常に涼しく、季節を問わず 16~18 度程度の一定の気温に保たれており、ワインを熟成させるのに最適と言えます。熟成に用いる木樽はオーダーメイドで、フランスのメーカーを毎年訪問して、自分達で一番良い木材を選び、樽の焼き具合も決めています。また、樹齢の古い板の方がより豊かなテクスチャをもたらすので、出来るだけ樹齢の古い木の板を使うようにしています。



『ピアノ デル チェッロ』の畑の守り神

ファンティーニ グループでは、ほとんどの葡萄畑をオーガニックに近い栽培方法で管理していますが、認証マークにはコストがかかるため一部の銘柄でのみ取得しています。ヴァレンティーノは、「品質はイマイチだけどオーガニックだから良い、では意味がありません」と語ります。

右の写真は、トップ キュヴェのピアノ デル チェッロ (I-587) の畑の写真です。ヴァレンティーノが最初にこの畑に行ったとき、蜘蛛の巣だらけだったため栽培農家に理由を尋ねたところ、自分の畑では農薬や殺虫剤を使っていないからだと言われたそうです。ヴァレンティーノは「蜘蛛は畑の守り神」だと言います。

ここは標高が 500m 以上と高く、夜になると気温が非常に低くなります。葡萄に害を与えるような虫は死んでしまうため、殺虫剤を使う必要がありません。そのため、有機栽培を行うことが出来ます。蜘蛛は科学的な物質に敏感で、農薬や殺虫剤を使うと死んでしまうか、別の場所に逃げてしまうそうです。このように、数多くの蜘蛛の巣が畑にはらわれているということは、その畑が健全で自然であることを証明しています。まさに、蜘蛛は畑の守り神なのです。そのため、ピアノ デル チェッロのラベルは蜘蛛をモチーフにデザインしています。



樹齢の古いアリアーニコを使用したトップ キュヴェ 畑の守り神である蜘蛛をラベルデザインに採用しています



ピアノ デル チェッロ アリアーニコ デル ヴルトゥーレ 2020 Piano del Cerro Aglianico del Vulture

蜘蛛は化学的物質に弱い生き物で、蜘蛛がいることは畑が健全で自然であることを示します。そこで蜘蛛をイメージしたラベルデザインとしています。アチレンツァの畑と、平均樹齢 90 年のマスキートの畑の葡萄を使用します。標高はどちらも 500m、斜面に広がります。南東向きで日当たりが良く、風が強いため湿気を飛ばします。畑には余計な手を加えず、自然な状態を維持。発酵した後の果皮や種を肥料として畑に撒いています。収穫後、粒単位で選別します。木製のオープンタンクで 25~30 日間発酵させます。その間、6 時間毎にルモンタージュをします。バリックでマロラクティック発酵、さらに 18 ヶ月熟成させます。濃い赤色。バルサムやスパイスの香りと共にクワの実や黒フサスグリのジャムの香りがあります。すばらしい骨組み、バルサムの余韻がこのワインを特徴付けます。

- 「ルカ マローニ 2023」 97 点
- 「ヴェロネッリ 2023」 3 星 / 93 点
- 「ジェームス サックリング.com」 92 点

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.0%> 国/地域等：イタリア/バジリカータ/D.O.C.

葡萄品種：アリアーニコ 100% 熟成：バリックで 18 ヶ月

品番：I-587 / JAN：4935919055871 / 容量：750ml

¥5,280(本体価格¥4,800)



「サクラアワード 2026」でダブルゴールド獲得！
凝縮したやわらかな果実味、濃厚ですが飲み易さがあります

ピポリ アリアーニコ デル ヴルトゥーレ 2021

Popoli Aglianico del Vulture ※無くなり次第 2022VT に切り替わります

栽培地域は、バジリカータの西側に位置するポテンツァ県のアチェレンツァ、バリレ、マスキートです。畑で選別しながら収穫します。柔らかく除梗、破碎します。発酵前に醸しを、4〜5度で5日間行います。水平式発酵タンクに入れ、野生酵母を使い22〜24度で発酵させます。フレッシュさを残し、飲みやすくするため、マセラシオンを短くします。大樽に移し、マロラクティック発酵。60%をステンレスタンク、40%をバリック（新樽でない）で10ヶ月熟成し、さらに3ヶ月瓶で寝かせます。スミレ色がかった、濃縮した赤色。サクランボやマラスカチエリーの強い香り、スパイスやバニラの香りもあります。しっかりとした骨格、バルサム風味、熟したタンニン、長い余韻があります。濃厚で、パワフルですが、飲みやすさがあります。

■「ヴェロネッリ 2025」3星/91点 ■「ルカ マローニ 2025」94点

【赤・フルボディ】<Alc. 13.5%> 国/地域等：イタリア/バジリカータ/D.O.C.

葡萄品種：アリアーニコ 100% 熟成：60%ステンレスタンク、40%樽で10ヶ月

品番：I-586/JAN：4935919055864/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)



南イタリアの土着品種フィアーノとグレーコ
華やかなアロマ、しっかりと感じる果実味があります

ピポリ ビアンコ 2024

Popoli Bianco

土着品種グレーコとフィアーノをブレンドしています。緑がかった黄色。洋梨、トロピカルフルーツ、熟した白桃などの豊かな香りと花の香りが混ざり合い、アロマを引き立たせています。フレッシュさを高める酸があり、バランスのよさがあります。栽培地域は、バジリカータの西側に位置するポテンツァ県のアチェレンツァです。畑は、標高600mという高い所にあります。フィアーノのみスキンコンタクトさせます。柔らかく圧搾、澱下げします。12〜14度に温度管理しながら発酵させます。アロマを失わないように、果汁の取り扱いの全ては無酸素な環境で行います。ステンレスタンクで5〜6ヶ月熟成させます。非常に華やかな香り、素晴らしい品質です。

【白・辛口】<ガラス栓> <Alc. 12.5%> 国/地域等：イタリア/バジリカータ/I.G.P.

葡萄品種：グレーコ 50%、フィアーノ 50%

熟成：ステンレスタンクで5〜6ヶ月

品番：I-630/JAN：4935919056304/容量：750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)

香り高いモスカートをを使ったフリッツァンテで、爽やかな味わいです

センスアーレ モスカート 2024

Sensuale Moscato

センスアーレは、「官能的な」という意味で、ラベルとキャップシールに小さな丸をモチーフとしたハートが描かれています。桃や洋ナシ、マンゴーなどの豊かなフルーツのアロマ、採れたての果実を思わせる新鮮な果実味、心地よい甘さがあり、とてもバランスが取れています。葡萄が傷つかないように小さなカゴを使って収穫します。柔らかくプレスした後、特有な豊かなアロマを保つために、すぐに発酵に移ります。発酵、熟成ともにステンレスタンクで行います。発酵中に温度を下げて、酵母の活動を止め、発酵を終わります。

【白・やや甘口】<Alc. 10.0%> 国/地域等：イタリア/バジリカータ/I.G.P.

葡萄品種：モスカート 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：I-738/JAN：4935919057387/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)





エノゴのアレッサンドロ パラベージ

1000円台で楽しめる
コストパフォーマンスの高い
トスカーナワイン

LE MIRE TOSCANA

GEOGRAFICO



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026年3月時点のものです。



どのようなシチュエーションにも合わせやすい
軽快なスタイルが魅力です。



ジェオグラフィコ レ ミレ ビアンコ トスカーナ 2024
Geografico Le Mire Bianco Toscana

収穫した葡萄は除梗した後、圧搾し、温度管理されたステンレスタンクに入れ、アルコール発酵を行います。発酵後、コンクリートタンクに移し短期間熟成させます。グリーンがかった輝きのある麦わら色、桃や青リンゴ、白い花を思わせるアロマに加え、かすかに香り高いハーブの要素が混ざっています。口を含むとフレッシュかつ風味豊か、心地よい余韻には、アロマと同様青リンゴやハーブのニュアンスが感じられます。どのようなシチュエーションにも合わせやすい軽快なスタイルが魅力です。

【白・辛口】 <Alc.12.5%> 国/地域等：イタリア/トスカーナ/I.G.P.

葡萄品種：トレッピアーノ 90%、シャルドネ 10%

熟成：コンクリートタンクで熟成

品番：IA-105/JAN：4935919941051/容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)

タンニンはスムーズで心地よく、
非常にバランスのとれた味わいです。



ジェオグラフィコ レ ミレ ロッソ トスカーナ 2022
Geografico Le Mire Rosso Toscana

収穫した葡萄は除梗、破碎した後、ステンレスタンクで発酵と醸しを行い、熟成はコンクリートタンクで行います。その後フィルターをかけてボトリングします。生き生きとしたレッドカラントやジュシーなプラムを思わせるフルーティなアロマが広がります。よくこなれたタンニンはスムーズで心地よく、非常にバランスのとれた味わいです。

【赤・ミディアムボディ】 <Alc.13.0%> 国/地域等：イタリア/トスカーナ/I.G.P.

葡萄品種：サンジョヴェーゼ 70%、メルロ 30%

熟成：コンクリートタンクで熟成

品番：IA-106/JAN：4935919941068/容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)

<ジェオグラフィコ>

GEOGRAFICO

51年に17人のワイン農家によってガイオレインキアンティに設立された歴史ある生産者組合で、現在は60のメンバーを擁しています。キアンティクラッシコ、キアンティコッリセネージ、ヴェルナッチャディサンジミニャーノといったこのエリアの歴史的なアペラシオンを中心にワインを生産しています。2018年に以前より国内外で活躍する著名なエノロゴ、リッカルドコタレッラをコンサルタントに迎えています。また、トスカーナ出身のエノロゴ、アレックスサンドロバラベージが醸造チームを率えています。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2026年3月時点のものです。



ワイン王国

「2026年3月号/No.151」5ツ星を探す！ブラインド・テイスティング企画

72本から選んだコスパワイン 1000円台 & 2000円台
**“冬の味覚に合わせたい
 カベルネ・ソーヴィニヨン”特集**

4人のテイスターがブラインド テイスティングによって評価した72本のワインのうち、弊社取り扱いワインが4本掲載されました。3本が4.5星、1本が4星の評価を獲得！コストパフォーマンスが高いカベルネ ソーヴィニヨンをお探しの方はぜひお買い求めください！



★★★★★
4.5 星

ワイン王国 No.151, ブラインド・テイスティング 1000円台の冬の味覚に合わせたいカベルネ・ソーヴィニヨン

★★★★★
カベルネ・ソーヴィニヨン 2023年
 Cabernet Sauvignon

生産者：シャトー・ヴァルテリ 生産地：モルドバ
 ブドウ品種：カベルネ・ソーヴィニヨン100%
 瓶・口の大きさ：新規格 価格：1,540円(税込)

糖度 ★★★★★ 酸度 ★★★★★
 渋み ★★★★★ 旨味 ★★★★★

タンニンと酸のバランス良好

黒系果実の凝縮した甘やかな香りにスパイスが重なり、コクと飲み応えのある味わい。滑らかでパウダリーなタンニンが全体を引き締め、酸とのバランスも良好。やや重心はあるが、満足度が高く、余韻も程よく続く。

味わいタイプ 甘口 辛口
 ボディ ライト ミディアム フル
 スタイル エレガント チャーミング 軽快・繊細 豪邁

Best Match

味わい
 シャーベット ①②③④⑤
 ①②③④⑤

香り
 主要香り
 フルーティー
 ラズベリー
 シナモン
 コショウ
 フルーティー



Tasting Comments

タンニンと酸のバランス良好

「黒系果実の凝縮した甘やかな香りにスパイスが重なり、コクと飲み応えのある味わい。滑らかでパウダリーなタンニンが全体を引き締め、酸とのバランスも良好。やや重心はあるが、満足度が高く、余韻も程よく続く」
 — 「ワイン王国 No.151」より抜粋

カベルネ ソーヴィニヨン 2023

Cabernet Sauvignon

【赤・フルボディ】 <スクリュューキャップ> <Alc. 13.5%>

国/地域等：モルドバ 生産者：シャトー ヴァルテリ

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン 100%

品番：M-009 / JAN：4935919980098 / 容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)

2024年に輸入を開始して以来、その圧倒的なまでのコストパフォーマンスの高さを多くのお客様にご評価いただき、2025年の大ヒット生産者となった「シャトー ヴァルテリ」。コドゥルとヴァルルレイ トライヤンに合計520haもの自社畑を所有しており、年間生産量は400万本にも達します。モルドバ国内でも高く評価され、2023年には「Wine of Moldova」の「ベストワイナリー オブ ザ イヤー」に選出されました。現地訪問した弊社スタッフいわく、「野菜や果物の味が濃くて美味しい」とのこと。畑の土壌は主にチェルノーゼム（肥沃な黒土）と石灰質です。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。葡萄は除梗します。発酵と醸しは26～30度に管理したステンレスタンクで4週間行います。熟成もステンレスタンクです。黒い果実、特にカシスを思わせるリッチで複雑なアロマが広がります。持続性のあるタンニン、力強さがありつつも、繊細できめ細かな口当たりが心地よく感じられます。

★★★★★
4.5 星

ラ ミシオン デ ピルケ
 カベルネ ソーヴィニヨン レセルバ 2022
 La Misión de Pirque Cabernet Sauvignon Reserva

【赤・メディアムボディ】＜スクリュューキャップ＞＜Alc. 13.5%＞
 国/地域等：チリ/マイポ ヴァレー 等級：D.O.
 生産者：カーサ フェヴル
 葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン 85%、カベルネ フラン 15%
 熟成：一部をフレンチオークの樽で4ヶ月
 品番：W-035/JAN：4935919080354 /容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)



Tasting Comments

全房発酵の青さと旨味が重なる

「クセのない飲みやすさとキレのあるバランスが魅力。フレッシュな黒系果実のアロマに、全房発酵由来のほのかな青さと旨味、ミネラル感が重なる。タンニンはきめ細やかでジューシー、酸との調和も良く、さわやかで、誰からも好まれる味わい」

—「ワイン王国 No.151」より抜粋

ワイン王国 No.151 プライム・テイスティング 1000円台の冬の味覚に合わせたいカベルネ・ソーヴィニヨン

★★★★★

ラ ミシオン デ ピルケ カベルネ ソーヴィニヨン レセルバ 2022年
 La Misión de Pirque Cabernet Sauvignon Reserva

生産者：カーサ・フェヴル(ウイナム・フェヴル・チリ) 生産地：マイポ・ヴァレー
 アロマ：カベルネ・ソーヴィニヨン 85%
 問い合わせ先：南越 価格：1760円(税込)

価格★★★★★ 利得★★★★★
 細本★★★★★ 利得★★★★★

全房発酵の青さと旨味が重なる
 クセのない飲みやすさとキレのあるバランスが魅力。フレッシュな黒系果実のアロマに、全房発酵由来のほのかな青さと旨味、ミネラル感が重なる。タンニンはきめ細やかでジューシー、酸との調和も良く、さわやかで、誰からも好まれる味わい。

味わいタイプ 甘口 辛口
 ボディ ライト ミディアム フル
 スタイル エレガント チヤーマング 軽快・繊細 濃厚

味わいチャート
 ポリューム ラズベリー
 タンニン カシス

主な香り
 ラズベリー
 フラワー
 アプロト
 カシス
 かんきつ

★★★★★
4.5 星

ホワイトラベル カベルネ ソーヴィニヨン 2020
 White Label Cabernet Sauvignon

【赤・フルボディ】＜スクリュューキャップ＞＜Alc. 14.0%＞
 国/地域等：オーストラリア/マクラレーン ヴェイル
 生産者：アラミス ヴィンヤーズ
 葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン 100%
 熟成：フレンチオークの樽とタンクで約18ヶ月
 品番：AU-012/JAN：4935919340120/容量：750ml

¥2,750(本体価格¥2,500)



Tasting Comments

冬の温かい料理と好相性

「ボディとコクのある濃厚なカベルネで、飲み応えが十分に味わえる。熟した黒系果実やトーストの香ばしさ、ミツやオレンジを思わせるさわやかな香りが広がり、渋みは強めながら美しい酸が飲みやすさを演出。ミネラル感と収れん味も心地よく、パイ包みなどの冬の料理にぴったり」

—「ワイン王国 No.151」より抜粋

ワイン王国 No.151 プライム・テイスティング 2000円台の冬の味覚に合わせたいカベルネ・ソーヴィニヨン

★★★★★

ホワイトラベル カベルネ ソーヴィニヨン 2020年
 White Label Cabernet Sauvignon

生産者：アラミス・ヴィンヤーズ 生産地：マクラレーン・ヴェイル
 アロマ：カベルネ・ソーヴィニヨン 100%
 問い合わせ先：南越 価格：2750円(税込)

価格★★★★★ 利得★★★★★
 細本★★★★★ 利得★★★★★

冬の温かい料理と好相性
 ボディとコクのある濃厚なカベルネで、飲み応えが十分に味わえる。熟した黒系果実やトーストの香ばしさ、ミツやオレンジを思わせるさわやかな香りが広がり、渋みは強めながら美しい酸が飲みやすさを演出。ミネラル感と収れん味も心地よく、パイ包みなどの冬の料理にぴったり。

味わいタイプ 甘口 辛口
 ボディ ライト ミディアム フル
 スタイル エレガント チヤーマング 軽快・繊細 濃厚

味わいチャート
 ポリューム ラズベリー
 タンニン カシス

主な香り
 ラズベリー
 フラワー
 アプロト
 カシス
 かんきつ

ワイン王国 No.151 プライム・テイスティング
 2000円台の冬の味覚に合わせたいカベルネ・ソーヴィニヨン

★★★★★

アンデルーナ カベルネ
 ソーヴィニヨン 2022年
 Andeluna Cabernet Sauvignon

4 星

アンデルーナ カベルネ ソーヴィニヨン 2022
 Andeluna Cabernet Sauvignon

【赤・フルボディ】＜Alc. 15.5%＞
 国/地域等：アルゼンチン/メンドーサ
 生産者：アンデルーナ セラーズ
 葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン 100%
 品番：A-137/JAN：4935919061377/容量：750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)



Tasting Comments

ナツティな香りとクリーミーな質感

「熟した果実、タンニン、酸のバランスが良く、アタックも強すぎず豊かな要素が詰まった1本。黒系果実のジューシーさやコショウのスパイシーさに加え、ココナツやクルミのナツティな香りとクリーミーな質感が広がる。寒い冬にぴったりで、万願寺唐辛子のような緑野菜との相性も良い」

—「ワイン王国 No.151」より抜粋

生産者：アンデルーナ・セラーズ
 生産地：メンドーサ
 アロマ：カベルネ・ソーヴィニヨン 100%
 問い合わせ先：南越 価格：2420円(税込)

価格★★★ 利得★★★★★
 細本★★★★★ 利得★★★★★
 利得★★★★★

ナツティな香りとクリーミーな質感
 熟した果実、タンニン、酸のバランスが良く、アタックも強すぎず豊かな要素が詰まった1本。黒系果実のジューシーさやコショウのスパイシーさに加え、ココナツやクルミのナツティな香りとクリーミーな質感が広がる。寒い冬にぴったりで、万願寺唐辛子のような緑野菜との相性も良い。

味わいタイプ 甘口 辛口
 ボディ ライト ミディアム フル
 スタイル エレガント チヤーマング 軽快・繊細 濃厚

味わいチャート
 ポリューム ラズベリー
 タンニン カシス

主な香り
 ラズベリー
 フラワー
 アプロト
 カシス
 かんきつ

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026年3月時点のものです。

The 13th SAKURA

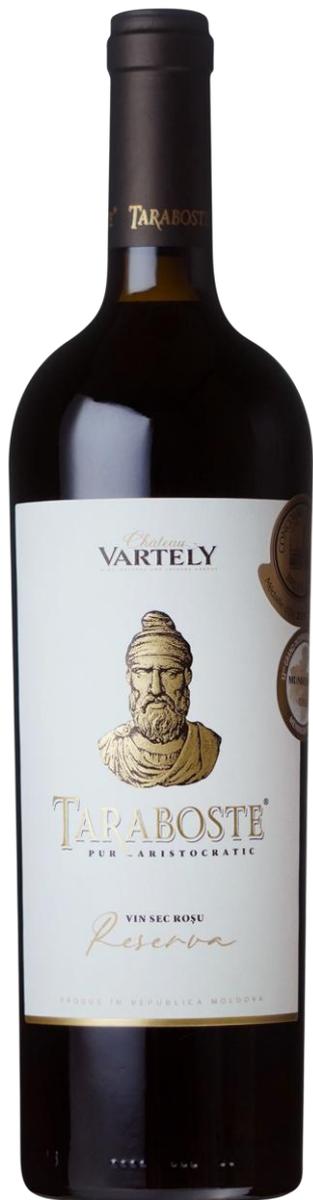
Japan Women's Wine Awards 2026

サクラアワード 受賞ワイン



女性が審査する国際的なワインコンペティション『サクラアワード』。第13回目となる今回は、東京と大阪の2会場にて審査会が実施されました。日本のワイン業界で活躍する約430名の女性審査員が、37カ国からエントリーされた3,716アイテムのワインをブラインドテイस्टングにより審査し、209アイテムが「ダブルゴールド」、1,270アイテムが「ゴールド」、714アイテムが「シルバー」の総計2,258アイテムが受賞となりました。

ダイヤモンド トロフィー



受賞 65/3716

3,716アイテムがエントリー。209アイテムのダブルゴールド受賞ワインの中から、ダイヤモンド トロフィーを受賞したのは65アイテム。全体の約1.7%です。

ヴァルテリーの最上級品「タラボステ」
シリーズの味わい深いボルドーブレンド

タラボステ レゼルバ 2018

Taraboste Rezerva

このトップクラスの「タラボステ」シリーズには完璧に熟した最高品質の葡萄だけ使用しています。熟した果実味と新樽での熟成による甘く柔らかいオークの要素がバランス良く調和しています。ボトルで熟成させるとさらに素晴らしくなる長期熟成のポテンシャルを持ったワインです。畑は南西部のヴァルレル ルイ トライヤンの3つのサブリージョンのひとつ、ブジャクに位置し、穏やかな大陸性気候です。たいへん日当たりが良く、葡萄がしっかりと完熟します。土壌はチェルノーゼム（肥沃な黒土）、葡萄の平均樹齢は10～15年です。手摘みで収穫した葡萄は100%除梗します。アルコール発酵前に8度の低温で4日間、低温マセレーションを行います。品種ごとに別々のステンレスタンクに入れ28度で7日間発酵を行います。マロラクティック発酵終了後、ブレンドを行い樽に移します。熟成は225Lのフレンチオークの新樽で33ヶ月行います。

■「デカンター ワールド ワイン アワード 2023」92点/シルバーメダル

【赤・フルボディ】<Alc. 15.0%> 国/地域等：モルドバ

生産者：シャトー ヴァルテリー

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン、メルロ

熟成：225Lのフレンチオーク（新樽）で33ヶ月

品番：M-018/JAN：4935919980180/容量：750ml

¥5,500(本体価格¥5,000)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2026年3月時点のものです。



ダブルゴールド

3,716 アイテムがエントリー。
209 アイテムがダブルゴールドを受賞。
全体の約 5.6%です。

受賞 209/3716



さらに特別賞も受賞 「鉄板焼きに合うワイン」



＼ ビーニャ ファレルニアの実力が感じられる、洗練されたチリのピノ ノワール /

ピノ ノワール グラン レセルバ 2019
Pinot Noir Gran Reserva

冷涼なエリアにあるティトンの畑で、南北に広がっています。花崗岩がメインの、粘土混じりの痩せた土壌です。選果テーブルで選別後、一部を残して除梗し、柔らかく破碎します。小型のオープンタンクで、10～12 日間発酵させます。マロラクティック発酵も樽で行い、ラッキングはしません。フレンチオークの樽（新樽、1 回～2 回使用樽）で 12 ヶ月熟成させます。味わいには、品種の個性であるクリーンな印象を引き出しています。ブラックチェリーのきれいな香り。樽を使って熟成させていますが、樽香が強過ぎることはありません。なぜなら、飲む人に感じて欲しいのはテロワールの個性であり、オークの香りではないからです。

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.0%> 国/地域等：チリ/エルキ ヴァレー/D.O.
生産者：ビーニャ ファレルニア
葡萄品種：ピノ ノワール 100%
熟成：フレンチオークの樽で 12 ヶ月
品番：W-050/JAN：4935919080507/容量：750ml **¥3,080**(本体価格¥2,800)



ネグロアマーロのしっかりとしたタンニン
を樽熟成でやわらかくしています



イ ムーリ ネグロアマーロ 2024
I Muri Negroamaro

ワイン名にある「ムーリ」は、畑を区切り、樹を風から守るために地表の石で作る石壁を指します。また、その壁の隙間にヤモリが巣を作ることから、ラベルにデザインしています。カシスやブラックベリーなど黒い皮の果実の強い香りが広がります。しっかりとしたタンニンがありますが、口当たりはベルヴェットのようにしなやかでとてもバランスがとれています。豊かな風味は長い余韻まで続きます。収穫量を制限して質を高めた葡萄を収穫し、除梗して柔らかく破碎します。温度を 10 度に保ち、10～12 日間、定期的にルモンタージュしながら醸しをします。20 度に温度管理して発酵させます。8～10 日間マセラシオンを行います。4～5 ヶ月樽熟成させ、ブレンドして瓶詰めします。樽は 2 回使用樽で、ヴィンテージによってフレンチオーク、アメリカンオークを使い分けます。ネグロアマーロはタンニンがしっかりしているため、樽熟成させ柔らかくします。

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.0%> 国/地域等：イタリア/プーリア/I.G.P.
生産者：ヴィニエティ デル サレント
葡萄品種：ネグロアマーロ 100% 熟成：樽で 4～5 ヶ月
品番：I-673/JAN：4935919056731/容量：750ml **¥2,200**(本体価格¥2,000)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 3 月時点のものです。



凝縮したやわらかな果実味、濃厚ですが飲み易さがあります



ピポリ アリアーニコ デル ヴルトウーレ 2021

Popoli Aglianico del Vulture ※無くなり次第 2022VT に切り替わります

栽培地域は、バジリカータの西側に位置するポテンツァ県のアチレンツァ、バリレ、マスキートです。畑で選別しながら収穫します。柔らかく除梗、破碎します。発酵前に醸しを、4~5度で5日間行います。水平式発酵タンクに入れ、野生酵母を使い22~24度で発酵させます。フレッシュさを残し、飲みやすくするため、マセラシオンを短くします。大樽に移し、マロラクティック発酵。60%をステンレスタンク、40%をバリック（新樽でない）で10ヶ月熟成し、さらに3ヶ月瓶で寝かせます。スミレ色がかかった、濃縮した赤色。サクランボやマラスカチエリーの強い香り、スパイスやバニラの香りもあります。しっかりとした骨格、バルサム風味、熟したタンニン、長い余韻があります。濃厚で、パワフルですが、飲みやすさがあります。

【赤・フルボディ】<Alc. 13.5%> 国/地域等：イタリア/バジリカータ/D.O.C.

生産者：ヴィニエティ デル ヴルトウーレ 葡萄品種：アリアーニコ 100%

熟成：60%ステンレスタンク、40%樽で10ヶ月

品番：I-586/JAN：4935919055864/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)



ボージョレ ヌーヴォーでも多くの皆様に好評いただいた生産者
フルーティでフローラルなアロマ、やわらかく優美なスタイルが魅力です



フルーリー 2023

Fleurie

クリュ ボージョレの中でも最もエレガントとされるのがフルーリーです。畑の土壌は花崗岩、葡萄の樹齢は約50年、栽植密度は10,000本/haです。手摘みで収穫した葡萄は100%除梗し、ステンレスタンクで発酵させます。熟成はコンクリートタンクで行います。スミレやバラを思わせるフローラルなアロマにカシスを思わせる果実の豊かなアロマがあります。ベルヴェットのようにしなやかでエレガントな口当たりです。

【赤・ミディアムボディ】<Alc. 13.0%> 国/地域等：フランス/ボージョレ/A.O.C.

生産者：オリヴィエ デバルドン

葡萄品種：ガメイ 100% 熟成：コンクリートタンクで熟成

品番：FD-014/JAN：4935919960144/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)



モルドバ生まれの白葡萄“ヴィオリカ”
アロマティックな品種で、香りも楽しめるワイン



トテム ヴィオリカ 2024

Totem Viorica

畑の土壌は主にチエルノーゼム（肥沃な黒土）です。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。葡萄は除梗します。アルコール発酵前に短時間(2~5時間)スキンコンタクトを行います。圧搾した後14~18度に管理しながらステンレスタンクで発酵させます。熟成もステンレスタンクで行います。グリーンを帯びた淡い麦わら色、アカシアの花を思わせる豊かなアロマが広がります。フルーティで調和のとれたフレーバーが感じられ、余韻には熟した洋梨のニュアンスが漂います。エレガントで複雑さのあるワインに仕上がっています。

【白・辛口】<Alc. 13.5%> 国/地域等：モルドバ

生産者：シャトー ヴァルテリ

葡萄品種：ヴィオリカ 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：M-007/JAN：4935919980074/容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)



特別賞

「天ぷらに合うワイン」



イタリア最優秀生産者に何度も輝くファンティーニが造る1本
ペアリング特別賞を受賞

ファンティーニ トレブビアーノ ダブルッツォ 2024
Fantini Trebbiano d'Abruzzo

この地方を代表する白ワインです。キエティ産の葡萄を使っています。キエティは非常に広範囲であるため、エリアごとで醸造した後、試飲をしてブレンドし、品質を安定させます。柔らかく除梗、破碎し、压榨します。澱を沈めてから、きれいな果汁を、12度で20日間発酵させます。少し緑がかった透明感のある薄黄色。柑橘系フルーツの皮、白い花、百合の香り。きりっとした酸があり、角がなく雑味がないためクリーンな印象です。夏みかんを食べているような甘酸っぱい果実味がとても爽やかです。この価格からは信じられないほどの内容のあるワインで、フレッシュさを味わうワインとしては是非お勧めします。アンティパスト、パスタや魚料理などに良く合います。

【白・辛口】 <Alc. 11.5%> 国/地域等：イタリア/アブルッツォ/D.O.C.

生産者：ファンティーニ 葡萄品種：トレブビアーノ 100%

熟成：ステンレスタンク

品番：I-057/JAN：4935919050579/容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)



特別賞

「フォーティファイドワイン」



ヴァルテリーが造る甘口の赤ワイン“パストラル”も特別賞を受賞

パストラル カベルネ ソーヴィニヨン 2023
Pastoral Cabernet Sauvignon

パストラルとは、教会で行われる聖餐式で提供されるワインを指す、モルドバの伝統的な甘口の赤ワインです。ドライブラムを思わせる濃厚なアロマが感じられます。口に含むとブラックチェリーやチョコレート、フルーツのシロップのような甘いフレーバーが広がります。畑は南西部のヴァルル ルイ トラヤンの3つのサブリージョンのひとつ、ブジャクに位置し、穏やかな大陸性気候です。標高は135~175m、日当たりの良い南向き、土壌はチエルノーゼム（肥沃な黒土）と石灰質です。収穫は10月に畑で選別しながら手摘みで行います。葡萄は除梗した後、ステンレスタンクに移し、26~28度に管理しながら発酵させます。発酵の途中で求める糖度になったらアルコールを添加し発酵を止めます。しばらくワインを落ち着かせた後、ボトリングします。

【赤・甘口】 <Alc. 16.0%> 国/地域等：モルドバ

生産者：シャトー ヴァルテリー 葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン 100%

熟成：ステンレスタンク

品番：M-014/JAN：4935919980142/容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)

NEW ARRIVAL

ワイン輸入歴 45 年の弊社が試飲し、厳選した BORDEAUX

インフレの進行により生産コストは大きく上昇し、ワイン生産者の出荷価格は依然として高止まりが続いており、1600円未満のワインを見つけること自体が困難になる中で、魅力的な価格のボルドーワインが入荷いたしました！
今回特別な価格でオファーがあった掘り出し物のボルドーワインを、単に安価だから仕入れたのではなく、試飲をしてしっかりと品質を確認した上で厳選した、こだわりのラインナップです。

世界的なサーフスポットが点在するフランス南西部の海岸を想起させるユニークなラベル
集約した果実味があり、気軽に楽しめる 1 本

ワイン サーフ ボルドー ルージュ 2020

Wine surf Bordeaux Rouge

フランスの南西部の海岸の一部はリトル カリフォルニアとも呼ばれ、世界中からサーフィン愛好家やリラックスのために人々が訪れます。そのため、熟していて力強く、グルメなスタイルの「ワイン サーフ」シリーズを想起させるこの名前を選びました。イチゴやラズベリー、カシスなど小さな赤や黒の果実の豊かなアロマが広がります。口に含むと非常にしやなかで、豊かな果実味が感じられます。リラックスしたい時、またはピクニックや友達とのパーティなど、様々なシチュエーションで気軽に楽しめる赤ワインです。畑はボルドーから南東に約 70km、アントル ドゥ メール のマスカ村に位置しています。畑の土壌は粘土石灰質とシルトの多い粘土質、葡萄の平均樹齢は 20 年、有機栽培を行っています。発酵は温度管理したステンレスタンクとコンクリートタンクで行い、約 20 日間、醸しを行います。

【赤・ミディアムボディ】 <Alc.14.0%> 国/地域等：フランス/A.O.C. ボルドー

葡萄品種：メルロ 40%、カベルネ ソーヴィニオン 30%

カベルネ フラン 20%、マルベック 10%

熟成：ステンレスタンクとコンクリートタンク 認証：ユーロリーフ、AB

品番：FD-579/JAN：4935919965798/容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)



「デカンター」で 91 点 (2018VT) を獲得する実力シャトー
2021VT としては十分なボディがあり、満足度の高いクオリティ

シャトー ラリー タゴ 2021

Château Lary-Tagot

1950 年代にアンジェロ フォルカトがアントル ドゥメールの高台に位置するこのシャトーを購入しました。1960 年からアンジェロの息子と孫たちが畑を広げ、伝統を尊重しながら近代化を進めました。現在、パトリック フォルカトが畑の一部を引き継ぎ、ワイン造りを行っています。熟したブルーベリーやレッドベリーに少し土を思わせるニュアンスが混ざっています。畑の土壌は粘土質を多く含み、平均樹齢は 25 年です。畑仕事は手作業で行っています。発酵は温度管理したステンレスタンクで行います。発酵と醸しの期間は 3~5 週間です。マロラクティック発酵と熟成もステンレスタンクで行います。

【赤・ミディアムボディ】 <Alc.13.5%> 国/地域等：フランス/A.O.C. ボルドー

葡萄品種：メルロ、カベルネ ソーヴィニオン、カベルネ フラン

熟成：ステンレスタンク

品番：FD-580/JAN：4935919965804/容量：750ml

¥1,870(本体価格¥1,700)



熟成したニュアンスも感じられ、複雑さとしなやかなタンニンが楽しめる、
今まさに飲み頃を迎えた 1 本



シャトー ブルディコット キュヴェ レ テール ルージュ 2019 Château Bourdicotte Cuvée Les Terre Rouge

「ブルディコット」はガスコーニュの言葉で小さな農園を意味します。カシスやブルーベリーを思わせる黒い果実にスパイスの混ざるアロマが広がります。よく熟した果実味はフレッシュで非常にバランスのよい口当たり、しなやかなタンニンが心地よく感じられます。シャトーはボルドーから東に 50km 離れたサン マーニュ ド カスティヨン村に位置しています。1999 年から有機栽培を行っており 2013 年に認証を取得しました。畑には除草剤や化学農薬を使用していません。土壌は石灰岩質で水はけが良い一方、保水性も良く、暑く乾燥する夏の間、水分ストレスも大きくありません。葡萄の平均樹齢は 35 年です。発酵、熟成は温度管理したステンレスタンクで行います。

【赤・ミディアムボディ】<Alc.13.5%> 国/地域等：フランス/A.O.C. ボルドー シュペリユール
葡萄品種：メルロ 75%、カベルネ ソーヴィニヨン 25%
熟成：ステンレスタンク 認証：ユーロリーフ、AB
品番：FD-581/JAN:4935919965811/容量：750ml



¥2,090(本体価格¥1,900)

ボルドーが注目を浴びた 2020VT
フレンチオークで 12 ヶ月熟成させた複雑で豊かな味わいの 1 本



シャトー メーヌ ダルマン 2020 Château Maine d'Arman

1900 年からバセロー家がドルドーニュ川右岸のコート ド ブールに所有するシャトーです。赤や黒の熟した果実の豊かなアロマとフレーバーが広がります。口に含むと心地よい果実味とシルクのようななめらかなタンニンが感じられます。非常にバランスの良い仕上がりです。畑の面積は 10ha、赤い粘土と砂利の混ざる土壌、平均樹齢は 15 年です。醸造は伝統的な方法で行われます。温度管理したタンクで約 15 日間発酵と醸しを行います。熟成はフレンチオーク樽で 12 ヶ月行います。

【赤・ミディアムボディ】<Alc.14.0%> 国/地域等：フランス/A.O.C. コート ド ブール
葡萄品種：メルロ 70%、カベルネ ソーヴィニヨン 20%、マルベック 10%
熟成：フレンチオーク樽で 12 ヶ月
品番：FD-582/JAN:4935919965828/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)

10 年熟成による複雑さと溶け込んだタンニンがあり、
質感がよく、まとまりのある味わいです



シャトー モーラック 2015 Château Maurac

シャトー モーラックはオー メドックの最北端、サン テステフと境界にあるサン スーランド カドルヌ村に位置しています。近くにはシャトー ソシアンド マレやシャトー シャルマイユなど著名なシャトーがあります。モーラックは 2 つのシャトーと近隣の複数の区画が統合され誕生しました。1998 年からクロード ゴーダン氏とルロワ氏によって引き継がれています。ブラックベリーにスパイスの要素が混ざる豊かなアロマが広がります。口に含むとしなやか、スミレヤリコリスのフレーバーが感じられ、しっかりとした骨格があります。タンニンは熟していて柔らかく、心地よい余韻が長く続きます。畑の面積は 18ha、平均樹齢は 30 年です。収穫は手摘みで行います。土壌は粘土に一部石灰岩を含みます。伝統的な方法で醸造され、マロラクティック発酵と熟成に一部、樽を使用しています。

【赤・フルボディ】<Alc.13.5%> 国/地域等：フランス/A.O.C. オー メドック
葡萄品種：メルロ 55%、カベルネ ソーヴィニヨン 45%
熟成：一部樽で熟成
品番：FD-583/JAN:4935919965835/容量：750ml

¥3,960(本体価格¥3,600)



WINE IMPORTER
INABA

南ローヌの当たり年でもある 1998 年に入社、27 年間にわたり関西エリアの営業として活躍。J.S.A.認定ソムリエ・エクセレンスの資格を保有。フランスを中心にヨーロッパ各地のワイン産地を数多く訪問。これまでに培った経験を活かし、ワイン専門商社ならではの物流を構築するため、2025 年より自社倉庫の管理責任者に就任する。

Osamu Asai's Experience

流通センターに眠っていた「今月のお宝ワイン」



CHÂTEAU LAMARTINE

～ シャトー ラマルティーヌ ～

シャトー ラマルティーヌはカオールの中でも最も古い生産者の一つで 1883 年に設立されました。1920 年、19 世紀後半に蔓延したフィロキセラによって壊滅してしまった 5ha の畑を植え替えるなど、少しずつ再建をしていきました。その後、1953 年に自社で元詰めを行い、ボトルでワインを売り始めました。当時カオールで 1,000 軒ほどあった生産者の中でも、元詰めをしていたのは 5 軒から 10 軒ほどでした。当時はボトル売りが珍しく、樽に詰めてレストランに売るのが主流でした。カオールが AOC に認定されたのが 1971 年ですから、シャトー ラマルティーヌはそれよりも 20 年も前に、いち早く元詰めを始めた先駆者と言えます。

樹齢の古いマルベックによる、深みと重厚感のあるカオールの最高峰



カオール エクスプレシオン 2018

【84 本限り】

Cahors Expression

シャトー ラマルティーヌのプレステージワイン。3 段目のテラスの中でも 1952 年に最後の植え替えをした、古い樹齢の区画の葡萄を使用。粘土と石灰質がそれぞれ半分ずつの土壌。100%除梗し、コンクリートタンクで発酵、40~50 日間醸します。ピジャージュを行い、ラッキングして、トロンセとアリ工産のバリックの新樽を使用して、マロラクティック発酵、18~24 ヶ月熟成。最初の 6 ヶ月はバトナージュを行い、まろやかな味わいに仕上げ、ろ過も清澄もせずにボトリングされます。

樽からだと思われる艶っぽいなめらかなアロマ、深く重心の低い黒い果実にかカオの風味が混ざる。程よい酸味があり引き締まったアタック、しっかりとしたタンニンがありながらも、全体的になめらかな印象。マルベックらしい白い花のニュアンス、かすかに感じる黒糖の様な風味も、程よい酸味とバランスがとれて甘すぎないところが素晴らしい。(2026.2.9 浅井 修)

【赤・フルボディ】 <Alc.14.0%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.カオール
生産者：シャトー ラマルティーヌ 葡萄品種：マルベック 100% 熟成：バリックで 18~24 ヶ月

品番：FC-207/JAN：4935919312073/容量：750ml

¥7,150(本体価格¥6,500)

浅井のポイント

コルクに付着するキメの細かい澱が、このワインの素晴らしい熟成も物語っている。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2026 年 3 月時点のものです。

DOMAINE DE L'ORATOIRE ST. MARTIN
～ ドメーヌ ド ロラトワール サン マルタン ～

ドメーヌの名前の「オラトワール」は、礼拝堂を意味し、「サン マルタンの丘の畑にある小礼拝所」を指します。ドメーヌの主となる部分は、ラストーの丘から200mあまりの、ケラーヌ村の北東にある急斜面の畑です。彼の父は、他の誰も気付かない頃からこの場所は素晴らしい可能性があると信じていました。



もう少し暖かくなったら本格的にシャブリを扱いたい方は
3～4月は間違いなくこのワインを扱うべきです！



ケラーヌ ブラン レゼルヴ デ セニョール 2022

[71本限り]

Cairanne Blanc Réserve des Seigneurs

「ブレンドした方が個々の特徴がよく出ることがあり、特にルーサンヌのフルーティさやクレレットのミネラル感を引き出せます」とフレデリックは話していました。畑は2haで、粘土石灰岩土壌です。収穫後すぐに压榨し、タンクで発酵させます。タンク（コンクリート、ステンレス）で6ヶ月熟成させます。薄い緑色、白い花やアカシアの香り、洋梨やトロピカルフルーツの風味があります。 ■「ワインスペクテーター 2024.3.31」90点

石灰系のミネラルに、まるで冷涼な地域で造られた様な爽やかさのある柑橘系果実のアロマは、飲む前から口の端に唾液がたまる。飲むと南フランスらしい厚みとやわらかな果実を感じるが重すぎることは無い。ミカンを思わせる果実味に、ミカンの皮の苦み、白胡椒のニュアンスに、菜の花などのアブラナ科野菜の風味が爽やかに混ざります。天ぷらに合わせたくなる爽やかさと、出汁やそばつゆに負けない旨味、まさにお蕎麦が食べたくなるワイン。(2026.2.9 浅井 修)

【白・辛口】<Alc. 13.5%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/A.O.C.ケラーヌ

葡萄品種：ルーサンヌ、マルサンヌ、クレレット、他

熟成：コンクリートタンクとステンレスタンクで6ヶ月

認証：ユーロリーフ、デメター



品番：FD-066 / JAN：4935919960663 / 容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)

浅井のポイント

もし私がお蕎麦屋さんだったら、春先はこのワイン1本で勝負するかもしれません！？



流通センターの案内動画
配信しています。
是非ご覧ください！

 YouTube

